

#### IDENTIFICATION DU VIN:

**Nom du vin:** Bourgogne Epineuil  
**Appellation:** AOC Bourgogne Epineuil  
**Aire de Production :** Bourgogne, France  
**Couleur:** Rouge  
**Cépage:** 100% Pinot Noir

#### VIGNOBLE:

**Provenance:** Village d'Epineuil en achat de vendanges chez 3 vignerons dont 2 en bio  
**Surface:** équivalent à environ 1 Ha  
**Densité de Plantation:** 10 000 pieds/Ha  
**Rendements:** moins de 30 Hl/Ha (Beaucoup de gel)  
**Sols:** Argilo-Calcaire

#### FERMENTATIONS:

**Durée de macération:** 18 jours en cuves inox  
**Levures:** Naturelles  
**Maîtrise des Température:** Environ 25°C  
**Fermentation Malo lactique:** 100%      **Bactéries:** Naturelles

#### ELEVAGE:

**Contenants:** Futs (228l) de 2 à 6 vins      **Durée d'élevage :** 16 mois  
**Élevage sur lies:** Oui

#### DESCRIPTIF:

A travers sa peau de cerise on devine des fruits rouges s'écrasant dans un nez ou cassis et fraise jouent des épaules. La chair tendre qui l'habite reflète la fraîcheur des terres de l'Yonne d'où elle provient. Un plaisir immédiat à mettre en toutes les bouches.

« *L'effet Millésime 2017* » : Le pinot est sa maison. La tuile au rouge rubis cache une charpente parfumée éclatante de sarments brûlés. Son fruité de cerise papillonne dans une bouche aux tanins francs. A l'automne 2019 il fera le bonheur des plats à la cheminée.

**Température de service:** 14 - 15°C  
**Viellissement:** à boire dans les 2 à 5 ans

#### DONNEES TECHNIQUES MILLESIME 2017:

**Degré alcoolique:** 12,95%vol.      **PH:** 3,29  
**Acidité totale:** 4,21 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>      **Sucres réducteurs:** 0,5 g/l

