

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 40 Hl/Ha
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 2018* » : Dans le chaud millésime 2018 le pinot noir s'est drapé d'un habit de velours. Ce velours passe aussi dans un nez sucré de cerises noires et de mûres. Construit autour d'une pulpe de cerise juteuse en diable il libère une gourmandise intégrale. Pas besoin de le faire vieillir, il vous réglera dès maintenant.

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

DONNEES TECHNIQUES MILLESIME 2018:

Degré alcoolique: 13,55%vol. **PH:** 3,38
Acidité totale: 3,94 g/l H₂SO₄ **Sucres réducteurs:** 0,5 g/l

