

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 environs 1 Ha
Densité de Plantation: 10 000 pieds/Ha
Rendements: moins de 48 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 2019 » : Né d'un assemblage de trois parcelles, son costume au rouge magenta tire sur le violet. Porté par un nez sucré sur et la mûre sauvage avec une touche fine de pollen de rose il libère une saveur « pulpée » de petits fruits noirs. Enrobé de tannins suaves mais disposant d'une finale fraîche, sa gourmandise actuelle en fait un vin de partage.

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

DONNEES TECHNIQUES MILLESIME 2019:

Degré alcoolique: 13,45%vol. **PH:** 3,50
Acidité totale: 3,86 g/l H₂SO₄ **Sucres réducteurs:** 0,5 g/l

