



BOURGOGNE EPINEUIL



- **AOP** : Bourgogne Epineuil
- **Couleur** : Rosé
- **Millésime** : 2014
- **Cépage** : Pinot Noir
- **Age des vignes** : 30 ans
- **Sol** : datant du Jurassique supérieur, l'alternance de marne et calcaire du Kimméridgien permet un enracinement en profondeur et donc une bonne expression du terroir.
- **Viticulture** : vignoble en agriculture biologique, certifié par Ecocert depuis 2013. Les sols sont labourés, les produits de traitement sont sélectionnés et les doses raisonnées.
- **Vinification** : Rosé de presse. Transfert du moût en cuves par gravité. Débourage statique de 24 heures. Levurage puis fermentation environ 10 jours avec contrôle des températures inférieures à 20°C pour favoriser l'expression des arômes de fruits frais. La dégradation malolactique est enclenchée par chauffage du chai et conduite en cuves inox. L'élevage se poursuit quelques mois dans ces cuves. Les opérations de filtration et de mise en bouteille sont réalisées au domaine.
- **Dégustation** :
 - Œil : couleur éclatante, cuivrée, reflets saumonés.
 - Nez : Arômes de fraise et de pêche. Notes de pamplemousse.
 - Bouche : Ronde et gouleyante avec une finale fraîche, fruitée et croquante.
- **Accords mets et vins** : le rosé d'Epineuil accompagnera parfaitement vos entrées (crudités, charcuterie) mais aussi vos viandes blanches et rôties. Il sera également idéal pour vos soirées barbecue, pizzas ou pour vos apéritifs !
- **Garde** : 2 ans.