



BOURGOGNE EPINEUIL

Côte de Grisey



- *Couleur* : Rouge
- *Degré* : 13% vol.
- *Cépage* : Pinot Noir
- *Millésime* : 2015
- *T° de service* : 16-17°C
- *Garde* : jusqu'à 20 ans

- *Sélection parcellaire* : Cet Epineuil est issu de la **Côte de Grisey** qui réunit toutes les conditions recherchées pour l'élaboration de grands vins rouges : l'exposition sud-est garantie un fort ensoleillement, la forte pente entraîne un léger stress hydrique. Les raisins vendangés sont donc idéalement mûrs et concentrés.

- *Sol* : datant du Jurassique supérieur, alternance de marne et calcaire du Kimméridgien permettant un enracinement en profondeur et donc une bonne expression du terroir.

- *Vinification* : macération longue en cuves inox. Levurage puis fermentation environ 10 jours avec pigeages et remontages réguliers pour extraire le potentiel polyphénolique du raisin. Après décuvage, seuls les jus de gouttes sont utilisés. L'élevage se poursuit un an en fûts de chêne récents afin d'assouplir la structure du vin tout en complétant son bouquet par des arômes extraits du fût. La dégradation malolactique se réalise naturellement en fûts. L'élevage en fûts permettant une bonne clarification du vin, celui-ci n'a pas été filtré. La mise en bouteille est réalisée au domaine.

- *Dégustation* :

- Aspect visuel : Robe rouge grenat profond, aux reflets violacés.
- Aspect olfactif : Bouquet complexe de chocolat, cassis et réglisse.
- Aspect gustatif : Equilibre entre rondeur et structure. Grande longueur en bouche.

- *Accords mets et vins* : cette cuvée peut accompagner des viandes rouges en sauce ou bien des gibiers. Elle se marie également parfaitement avec des fromages.