



BOURGOGNE EPINEUIL

Expression



- *Couleur* : Rouge
- *Degré* : 12.5% vol.
- *Cépage* : Pinot Noir
- *Millésime* : 2015
- *T° de service* : 15-17°C
- *Garde* : jusqu'à 10 ans

- *Cuvée Expression* : Cet Epineuil est issu de l'assemblage des raisins de plusieurs parcelles, vinifiés puis élevés en cuves inox. L'objectif est de préserver la typicité du Pinot Noir pour obtenir un vin rouge frais et fruité.

- *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 en cuves inox. Levurage puis fermentation environ 10 jours avec pigeages doux et remontages réguliers pour extraire la couleur et les arômes les plus frais du raisin. L'élevage se poursuit 10 mois en cuve inox. La dégradation malolactique se réalise naturellement en cuve. Enfin les opérations de filtration et de mise en bouteille sont réalisées au domaine.

- *Dégustation* :

- Aspect visuel : Rouge grenat profond, reflets pourpres. Limpide et brillant.
- Aspect olfactif : Arômes de petits fruits rouges et noirs frais, accompagnés d'épices.
- Aspect gustatif : Franche et gourmande, on retrouve les arômes de fruits rouges croquants.

- *Accords mets et vins* : ce vin se marie facilement à vos plats quotidiens, viandes en sauce, charcuteries... Il est également le compagnon idéal des apéritifs dinatoires et autres tapas à partager entre amis.