



BOURGOGNE EPINEUIL

Tradition



- *Couleur* : Rouge
- *Degré* : 12.5% vol.
- *Cépage* : Pinot Noir
- *Millésime* : 2016
- *T° de service* : 16-17°C
- *Garde* : jusqu'à 15 ans

- *Cuvée Tradition* : Cet Epineuil renoue avec la tradition de l'élevage des grands vins rouges de Bourgogne en fûts de chêne. Les arômes caractéristiques du terroir spinolien se mêlent à ceux apportés par le bois en un bouquet riche et gourmand !

- *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 et remontages réguliers pour extraire la couleur et les tanins mûrs du raisin. L'élevage se poursuit 15 mois en fûts de chêne. Cet élevage au contact du bois permet un assouplissement de la structure tannique du vin ainsi qu'un enrichissement de son bouquet par les arômes issus du fût. La dégradation malolactique se réalise naturellement en fûts. Enfin la mise en bouteille est réalisée au domaine sans filtration.

- *Dégustation* :

- Aspect visuel : Rouge grenat intense. Limpide et brillant.
- Aspect olfactif : Arômes de cacao, torréfaction et fruits noirs. Notes fumées.
- Aspect gustatif : Expressive sur les fruits rouges et le cacao. Structure et persistance.

- *Accords mets et vins* : ce vin peut accompagner des viandes en sauce, un magret de canard ou encore un lapin à la moutarde.