



## BOURGOGNE EPINEUIL ROSE

Avec une robe rose profond couleur groseille, ce vin atypique sort des codes habituels et suscite la curiosité.

Un nez présent, confituré, évoque des notes de fraises des bois.

Sa bouche complexe, sur le fruit, vous étonnera avec un bel équilibre entre sucrosité et acidité.

Au repas, en accompagnement d'un barbecue, il sera le compagnon idéal des brochettes de viandes blanches finement épicées (dinde au curry).

**Appellation :** AOP BOURGOGNE EPINEUIL ROSE

**Millésime :** 2019

**Sol :** Kimméridgien (argilo-calcaire sur fossiles Exogyra Virgula)

**Encépagement :** Pinot Noir

**Densité de plantation :** 9200 pieds / Ha

**Age moyen :** 25 ans

**Mode de culture :** Culture raisonnée

**Vendanges :** Mécaniques

**Vinification :** À partir de la vendange triée, rosé issu de pressurage et non de soutirage pour davantage d'aromes, de richesse et de tannins. Macération très courte en fonction des millésimes. suivi 8 à 9 jours de fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées.  
Collage pour éclaircir, filtrage tangentielle avant mise en bouteilles.

**Stockage :** Bouteilles stockées dans notre chai climatisé à 15°C avant expédition

**Température de service :** 10° à 12°C

**Durée de garde :** 2 à 3 ans en fonction du Millésime



### DOMAINE DES QUATRE SAISONS

Dominique DETOLLE & Peter DA COSTA – Propriétaires récoltants

3 rue des Plantottes – 89700 Epineuil

06 47 43 91 53 – 06 88 16 78 89

[www.domainedesquatresaisons.com](http://www.domainedesquatresaisons.com)