



BOURGOGNE EPINEUIL

A l'œil, cet Epineuil vous charmera par sa très belle robe aux reflets rouge rubis. Le nez détecte des parfums bien marqués de petits fruits rouges portés à maturité ainsi que des notes légèrement épicées et boisées.

Cet Epineuil offre une bouche aromatique et assez ample, un bel équilibre qui confirme le nez avec des notes de fruits rouges et noirs comme la mûre et le cassis. Il accompagnera à merveille vos plats comme les viandes rouges (parfait allié d'un rôti de bœuf et pommes grenailles au thym), ainsi que des fromages à pâte molle (brie, saint-marcellin,...) voire très expressifs (livarot, époisses,...) ainsi que le fromage de chèvre.

Appellation : AOP BOURGOGNE EPINEUIL

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, durée de macération à froid de 4 jours, suivi 8 à 9 jours de fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées.

Elevage en barriques pendant 3 à 4 mois.

Pas de collage, filtrage tangentiel avant mise en bouteilles.

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

Température de service : 15° à 16°C

Durée de garde : 2 à 5 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.domainedesquatreseasons.com