



PARENTHÈSE

Bourgogne EPINEUIL

2021

L'Epineuil est issu du cépage Pinot noir. Ce vin rouge se remarque notamment par sa structure légère.

Dégustation

Le nez évoque des notes de violettes, de baies rouges et noires. La bouche charnue aux tanins superbement intégrés vient compléter l'expérience en apportant une dimension plus structurée. L'élevage sur bois attendrit délicatement ce magnifique Bourgogne Epineuil en dessinant un Pinot Noir du Nord de la Bourgogne qui évoluera à merveille pour dévoiler toute sa personnalité.

Accords

L'Epineuil s'harmonisera avec les volailles, les viandes grillées et les fromages légers.

Vinification

Réception sur table de tri, puis macération à froid. Vinification traditionnelle (pressurage, fermentation alcoolique, fermentation malolactique et élevage en cuve et fûts).



VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE



Cépage

Pinot noir

Densité

10 000 pieds/ha

Nature du sol

Argilo-calcaire

Âge des vignes

30 ans

Situation géographique

Sur les plateaux du
Tonnerois

Température de dégustation

12°C

Temps de garde

3 à 7 ans

Degrés Alcool

12,5% vol.


FAMILLE SAVARY
ARTISAN VIGNERON