

PARENTHÈSE

# Bourgogne

## EPINEUIL

2020

L'Épineuil 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 Épineuil en dessinant un Pinot Noir du Nord de la Bourgogne qui évoluera à merveille pour dévoiler toute sa personnalité.

### Accords

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

### Vinification

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



### Cépage

Pinot noir

### Densité

10 000 pieds/ha

### Nature du sol

Argilo-calcaire

### Âge des vignes

30 ans

### Situation géographique

Sur les plateaux du Tonnerrois

### Température de dégustation

12°C

### Temps de garde

3 à 7 ans

### Degrés Alcool

16% vol.

[www.chablis-savary.com](http://www.chablis-savary.com)

4, Chemin des Hâtes - 89800 Maligny

Tel : 03 86 47 42 09 - [contact@chablis-savary.com](mailto:contact@chablis-savary.com)

  
**FAMILLE SAVARY**  
ARTISAN VIGNERON