PARENTHÈSE

Bourgogne
Epineuil

2024

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 malo-lactique et élevage en cuve et fûts).



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

www.chablis-savary.com | 4, Chemin des Hâtes - 89800 Maligny | Tel. : 03 86 47 42 09 | contact@chablis-savary.com