

DOMAINE ALAIN MATHIAS

Bourgogne Epineuil

Tradition, Rouge, 2019



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Cette cuvée est issue d'un assemblage de plusieurs parcelles situées sur le finage d'Epineuil.

TERROIR

Sol datant du Jurassique supérieur, alternance de marne et calcaire du Kimméridgien permettant un enracinement en profondeur et donc une bonne expression du terroir.

A LA VIGNE

Agriculture biologique certifiée.

Labour, effeuillage côté Est pour améliorer la maturité et l'état sanitaire du raisin.

Vendange mécanique.

Cépages : Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble :** 2.50 ha - **Age moyen des vignes :** 35 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

LE MILLÉSIME

2019 est un millésime équilibré entre richesse et fraîcheur, donnant des vins d'une grande finesse et dotés d'un excellent potentiel de garde.

Rendement : 30 hL/ha - **Volume de production :** 8000 bouteilles

VINIFICATION

Macération en cuves inox avec pigeages et remontages réguliers pour extraire la couleur et les tanins mûrs du raisin.

Environ une semaine après decuvage, le vin est entonné pour débiter l'élevage.

ELEVAGE

La dégradation malolactique se réalise naturellement en fûts.

L'élevage se poursuit 12 mois en fûts de chêne. Cet élevage au contact du bois permet un assouplissement de la structure tannique du vin ainsi qu'un enrichissement de son bouquet par les arômes issus du fût.

Enfin la mise en bouteille est réalisée au domaine sans filtration.

Teneur en alcool : 13 % vol. - **Sucre résiduel :** 0 g/l

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION




Robe rouge grenat intense. Limpide et brillant.

Au nez, arômes de cacao, torréfaction et fruits noirs. Notes fumées.

Bouche expressive sur les fruits rouges et le cacao. Structure et persistance.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

SERVICE

DOMAINE ALAIN MATHIAS
Route de Troyes, 89700 EPINEUIL
Tel. 03 86 54 43 90 - mail@domainealainmathias.com
domainealainmathias.com   


VINS DE
BOURGOGNE

DOMAINE ALAIN MATHIAS

Bourgogne Epineuil

Tradition, Rouge, 2019



entre 16 et 17°C

ACCORDS METS-VINS

ce vin peut accompagner des viandes en sauce, un magret de canard ou encore un lapin à la moutarde.

SPÉCIFICATIONS

Contient des sulfites - Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf - Ne contient ni lait ni produits à base de lait

NOTRE ENTREPRISE

Notre domaine familial a été fondé en 1982 par Alain Mathias. En 2015, après des études d'œnologues, Bastien Mathias et sa femme Carole reprennent la gestion du domaine.

Nous produisons une gamme de vins blancs de Chardonnay en Petit Chablis, Chablis, Chablis 1er cru et Bourgogne Tonnerre, ainsi que des vins rouges à base de Pinot Noir en appellation Bourgogne Epineuil.




Nous travaillons en bio depuis 10 ans, et nous avons à cœur de respecter nos sols pour exprimer le terroir à travers nos cuvées.

Côté cave nous soignons également particulièrement les élevages de nos vins, en utilisant différents contenants tels que les fûts ou les amphores.

Date de création/reprise : création en 1982 / reprise en 2015 -

Surface totale du domaine : 13,00ha

N° de FDA : 18115640176 - **Principaux marchés** : France, USA, Canada Québec, Japon

DOMAINE ALAIN MATHIAS
Route de Troyes, 89700 EPINEUIL
Tel. 03 86 54 43 90 - mail@domainealainmathias.com
domainealainmathias.com   


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.