



Bourgogne Epineuil, Côte de Grisey, Rouge, 2022, Domaine Alain Mathias

AOOC Bourgogne Epineuil, Bourgogne, France



LE MILLÉSIME

2022 a réuni toutes les conditions climatiques pour que la vigne s'épanouisse et donne en septembre une belle et généreuse récolte ! Un millésime tout en fruit et rondeur, agréable dès maintenant mais qui révélera toute sa complexité au fil du temps en bouteilles...

SITUATION

Cet Epineuil est issu de la Côte de Grisey qui réunit toutes les conditions recherchées pour l'élaboration de grands vins rouges : l'exposition sud-est garantie un fort ensoleillement, la forte pente entraîne un léger stress hydrique. Les raisins vendangés sont donc idéalement mûrs et concentrés.

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.
Vendange manuelle en caisses.

DATES DE VENDANGES

10/09/2022

VINIFICATION

Tri manuel du raisin.
Macération pré-fermentaire à froid.
Macération et fermentation en cuves inox thermorégulées, avec pigeages manuels et remontages. Soutirage et entonnage pour l'élevage.

ELEVAGE

La dégradation malolactique se réalise naturellement en fûts.
L'élevage se poursuit 12 mois en fûts de chêne récents afin d'assouplir la structure du vin tout en complétant son bouquet par des arômes extraits du fût.
L'élevage en fûts permettant une bonne clarification du vin, celui-ci n'a pas été filtré.
La mise en bouteille est réalisée au domaine.

CÉPAGES

Pinot Noir 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 8800 bouteilles
Superficie du vignoble: 1.3 ha
Rendement: 50 hL/ha
Age moyen des vignes: 30 ans
Elevage en fût: 12 mois



SERVICE

Servir entre 16 et 17°C



Bourgogne Epineuil, Côte de Grisey, Rouge, 2022, Domaine Alain Mathias

AOC Bourgogne Epineuil, Bourgogne, France

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Robe rouge grenat, aux reflets pourpres.

Au nez, bouquet complexe de chocolat, cassis et réglisse.

Bouche équilibrée entre rondeur et structure, tanins soyeux. Grande longueur en finale.

ACCORDS GOURMANDS

Cette cuvée peut accompagner des viandes rouges en sauce ou bien des gibiers. Elle se marie également parfaitement avec des fromages.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes rouges