



## Bourgogne Epineuil, Tradition, Rouge, 2022, Domaine Alain Mathias

AOC 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

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.  
Vendange manuelle en caisses.

### DATES DE VENDANGES

14/09/2022

### VINIFICATION

Tri manuel des raisins.  
Macération pré-fermentaire à froid.  
Macération en cuves inox avec pigeages et remontages réguliers pour extraire la couleur et les tanins mûrs du raisin.  
Environ une semaine après décuvage, 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 pour 60% du volume, 40% restant en cuve.  
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.

### CÉPAGES

Pinot Noir 100%

### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 26000 bouteilles  
Superficie du vignoble: 3.5 ha  
Rendement: 55 hL/ha  
Age moyen des vignes: 35 ans  
Elevage en fût: 12 mois



### SERVICE

entre 16 et 17°C



---

# Bourgogne Epineuil, Tradition, Rouge, 2022, Domaine Alain Mathias

AOC Bourgogne Epineuil, Bourgogne, France

---

## POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

## 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.

## ACCORDS GOURMANDS

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