Domaine Alain Mathias, AOC Bourgogne Epineuil, Côte de Grisey, Rouge, 2023

AOC Bourgogne Epineuil, Bourgogne, France

LE MILLÉSIME

2023 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.

À LA VIGNE

Agriculture biologique certifiée.
Vendange manuelle en caisses.

VENDANGES

19/09/2022

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.

ÉLEVAGE

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.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

13 % VOL.

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

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 10000 bouteilles
Superficie du vignoble: 1.3 ha
Rendement: 50 hL/ha
Âge moyen des vignes: 30 ans
Élevage en fût: 12 mois

SERVICE

Servir entre 16 et 17°C

Domaine Alain Mathias
Route de Troyes, 89700 EPINEUIL
Tel. 03 86 54 43 90 - mail@domainealainmathias.com
www.domainealainmathias.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

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 cuvé 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

Domaine Alain Mathias
Route de Troyes, 89700 EPINEUIL
Tel. 03 86 54 43 90 - mail@domainealainmathias.com
www.domainealainmathias.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.