



Bourgogne Epineuil, Tradition, Rouge, 2023, Domaine Alain Mathias

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

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.

À LA VIGNE

Agriculture biologique certifiée.
Vendange manuelle en caisses.

VENDANGES

20/09/2023

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.

ÉLEVAGE

La dégradation malolactique se réalise naturellement en fûts.
L'élevage se poursuit 12 mois en fûts de chêne pour 75% du volume, 25% 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.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

12.5 % 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: 26000 bouteilles
Superficie du vignoble: 3.5 ha
Rendement: 55 hL/ha
Âge moyen des vignes: 35 ans
Élevage en fût: 18 mois
SO2 free: 20 mg/L
SO2 total: 59 mg/L

SERVICE

entre 16 et 17°C

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.