

Dominique Gruhier

BOURGOGNE ÉPINEUIL L'ÂME DES DANNOTS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Bourgogne Épineuil

Zona produttiva Borgogna, Épineuil, in una parcella di 1,29 ha esposta a sud-ovest.

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo argilloso calcareo kimmeridgiano.

Vinificazione Cernita meticolosa dei grappoli interi al 100%. Protezione con gas carbonico naturale. Lieviti indigeni. Macerazione e fermentazione 21 giorni privilegiando i rimontaggi.

Invecchiamento Affinamento in botti di rovere di Tronçais e Vosges da 228L (pièces bourguignonne), di cui il 30% nuove, 30% di secondo passaggio e 30% di terzo passaggio.

NOTE ORGANOLETTICHE

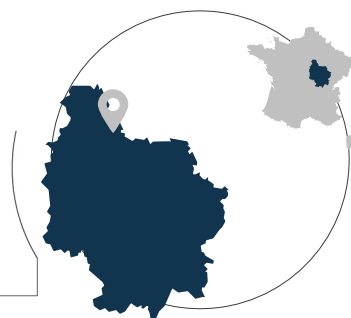
Colore Rosso scuro.

Profumo Naso intenso e fresco, con frutti neri e rossi, spezie fini e note floreali di viola e peonia.

Sapore Al palato è avvolgente e ricco, con tannini di grana nobile e buona profondità.

Abbinamenti Perfetto con salumi, carni bianche in salsa, petti d'anatra e formaggi affinati.

Temperatura di servizio 16°C



ÉPINEUIL / BOURGOGNE

DOMINIQUE GRUHIER
- VIGNERON -



ANNO DI FONDAZIONE | 1990



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

