

Dominique Gruhier

BOURGOGNE ÉPINEUIL

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Bourgogne Épineuil

Zona produttiva Borgogna, Épineuil

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo argilloso calcareo kimmeridgiano.

Vinificazione Macerazione e fermentazione in vasca inox. Il 20% delle uve è a grappolo intero. Fermentazione e macerazione 20 giorni privilegiando i rimontaggi.

Invecchiamento Affinamento in botti di rovere di Tronçais da 228L (pièces bourguignonne), di cui il 5% nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

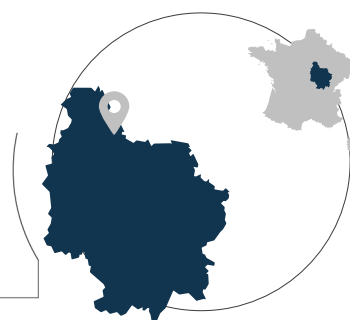
Colore Rosso ciliegia.

Profumo Naso ammaliante e molto aromatico, con leggere note di riduzione tra ribes nero e petalo di rosa.

Sapore Al palato è fruttato e salivante, con energia e tensione minerale, richiami di ciliegia sotto spirito e una fine trama tannica da raspo e affinamento.

Abbinamenti Da abbinare 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

