



Domaine de l'Épineau
Emmanuel CHARRIER



COTEAUX DU GIENNOIS 2017 rosé

« L'Épineau »

Cépage : 70% pinot noir, 30% gamay

Age des vignes : 15 ans

Densité de plantation : 7000 pieds par ha

Sol : argilo-calcaire et argile à silex

Vinification :

- égrappage
- pressurage à faible pression
- débouillage des moûts au froid pendant 24h
- fermentation en cuves thermo-régulées (16 à 18°C)
- élevage pendant 4 à 5 mois
- stabilisation au froid et collage
- filtration avant mise en bouteille

Degré alcoolique : 12.5%vol

Caractéristiques :

Sa couleur, sa finesse aromatique le font entrer sans complexe parmi les plus grands vins rosés. La bouche se distingue par sa fraîcheur et sa vivacité avec des arômes de fruits rouges et de bonbons anglais.

Consommation :

A consommer dans sa jeunesse.

Température de consommation : 10 à 12°C

Accords mets et vin :

A partager entre amis pour son côté rafraichissant et très aromatique. Il vous enchantera tout au long du repas en se mariant avec bonheur aux salades, barbecues, plats de volailles, fromages à pâte molle et desserts.

7 Allée des sources - Paillot
58150 Saint Martin sur Nohain

Tél : 03 86 22 57 15

Email: contact@domaine-epineau.com

Site web: www.domaine-epineau.com