



Domaine de l'Épineau
Emmanuel CHARRIER



COTEAUX DU GIENNOIS 2016 rouge

« Condates »

Cépage : 70% pinot noir, 30% gamay

Age des vignes : 15 ans

Densité de plantation : 6500 pieds par ha

Sol : argilo-calcaire sur marne du Kimméridgien

Vinification :

- vendanges manuelles
- macération et fermentation alcoolique de 10 à 15 jours dans des cuves inox thermo-régulées (pigeage et remontage 1 à 2 fois par jour)
- décuvage et pressurage à faible pression
- élevage en fûts de chêne (renouvelés par tiers tous les ans) pendant 6 à 12 mois
- fermentation malo-lactique
- assemblage
- filtration très légère avant mise en bouteille

Degré alcoolique : 12.5%vol

Caractéristiques :

La concentration tannique apporte un volume important en bouche tout en gardant souplesse et élégance au vin. Fin et fruité aux arômes de fruits rouges (cerises, mûres, cassis). En bouche, il reste léger avec une légère note poivrée.

Consommation :

C'est un des rares vins que vous pouvez aussi bien boire jeune que mûri dans votre cave.

Température de consommation : 14 à 16°C

Accords mets et vin :

Pouvant accompagner tout un repas, il sera à son avantage avec des viandes en sauces, de la charcuterie et tous les fromages. Il vous étonnera avec un dessert au chocolat.