



Domaine de l'Épineau  
Emmanuel CHARRIER



## COTEAUX DU GIENNOIS 2017 rouge

« L'Épineau »

**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** :

- égrappage
- 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 cuves avec soutirage et aération pendant 6 à 12 mois
- fermentation malo-lactique
- filtration très légère avant mise en bouteille

**Degré alcoolique** : 12.5%vol

**Caractéristiques** :

Le côté friand et parfumé du pinot noir et la vivacité du gamay s'équilibrent en un assemblage harmonieux aux arômes de fruits rouges.

**Consommation** :

Bu dans sa jeunesse pour son côté fin et fruité, il évoluera sur des notes de venaison.

**Température de consommation** : 14 à 16°C

**Accords mets et vin** :

Il vous enchantera avec de la charcuterie mais découvrez le avec des volailles, viandes grillées ou des plats méridionaux (couscous, paellas ...).

7 Allée des sources - Paillot  
58150 Saint Martin sur Nohain  
Tél : 03 86 22 57 15

Email: [contact@domaine-epineau.com](mailto:contact@domaine-epineau.com)

Site web: [www.domaine-epineau.com](http://www.domaine-epineau.com)