



Domaine de l'Épineau  
Emmanuel CHARRIER



## MOUSSEUX méthode traditionnelle rosé

**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
- débourbage des moûts au froid pendant 24h
- fermentation en cuves thermo-régulées (16 à 18°C)
- élevage pendant 4 à 5 mois
- mise en bouteille et ajout de liqueur de tirage
- seconde fermentation (méthode traditionnelle)
- dégorgement
- ajout de liqueur d'expédition

**Degré alcoolique** : 12.5%vol

**Caractéristiques** :

Belle robe rose aux reflets saumonés. Nez de fruits rouges, avec une bonne texture et des petites notes d'épices. La bouche est structurée tout en étant dans cette constante d'équilibre entre tension de fraîcheur et rondeur de fruité. Accessible et simple avec de fines bulles et un bouquet élégant et délicat.

**Température de consommation** : 10 °C

**Accords mets et vin** :

A chacun de se l'approprier selon ses envies : à l'apéritif ou en fin de repas, il sublimer vos **desserts à base de fruits**.

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)