

DOMAINE ALAIN MATHIAS

Bourgogne Epineuil

Côte de Grisey, Rouge, 2018

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Cet Epineuil est issu de la Côte de Grisey qui réunit toutes les conditions recherchées pour l'élaboration de grands vins rouges : l'exposition sud-est garantie un fort ensoleillement, la forte pente entraîne un léger stress hydrique. Les raisins vendangés sont donc idéalement mûrs et concentrés.

TERROIR

Sol datant du Jurassique supérieur, alternance de marne et calcaire du Kimméridgien permettant un enracinement en profondeur et donc une bonne expression du terroir.

A LA VIGNE

Agriculture biologique certifiée.

Labour, effeuillage côté Est pour améliorer la maturité et l'état sanitaire du raisin.

Vendange mécanique.

Cépages : Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble :** 2 ha - **Age moyen des vignes:** 28 ans

Autres informations : Côte de Grisey -

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Macération longue en cuves inox. Levurage puis fermentation environ 10 jours avec pigeages et remontages réguliers pour extraire le potentiel polyphénolique du raisin.

ELEVAGE

L'élevage se poursuit un an en fûts de chêne récents afin d'assouplir la structure du vin tout en complétant son bouquet par des arômes extraits du fût. La dégradation malolactique se réalise naturellement en fûts. L'élevage en fûts permettant une bonne clarification du vin, celui-ci n'a pas été filtré. La mise en bouteille est réalisée au domaine.

Teneur en alcool : 14 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Robe rouge grenat, aux reflets pourpres.

Au nez, bouquet complexe de chocolat, cassis et réglisse. Notes animales.

Bouche équilibrée entre rondeur et structure, tanins soyeux. Grande longueur en finale.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans




SERVICE

Servir entre 16 et 17°C

ACCORDS METS-VINS

Cette cuvée peut accompagner des viandes rouges en sauce ou bien des gibiers. Elle se marie également parfaitement avec des fromages.



DOMAINE ALAIN MATHIAS
Route de Troyes, 89700 EPINEUIL
Tel. 03 86 54 43 90 - mail@domainealainmathias.com
domainealainmathias.com   


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

DOMAINE ALAIN MATHIAS

Bourgogne Epineuil

Côte de Grisey, Rouge, 2018



NOTRE ENTREPRISE

Notre domaine familial a été fondé en 1982 par Alain Mathias. En 2015, après des études d'œnologues, Bastien Mathias et sa femme Carole reprennent la gestion du domaine.

Nous produisons une gamme de vins blancs de Chardonnay en Petit Chablis, Chablis, Chablis 1er cru et Bourgogne Tonnerre, ainsi que des vins rouges à base de Pinot Noir en appellation Bourgogne Epineuil.

Nous travaillons en bio depuis 10 ans, et nous avons à cœur de respecter nos sols pour exprimer le terroir à travers nos cuvées.




Côté cave nous soignons également particulièrement les élevages de nos vins, en utilisant différents contenants tels que les fûts ou les amphores.

Date de création/reprise : création en 1982 / reprise en 2015 -

Surface totale du domaine : 13,00ha

N° de FDA : 18115640176 - **Principaux marchés** : France, USA, Canada Québec, Japon



DOMAINE ALAIN MATHIAS
Route de Troyes, 89700 EPINEUIL
Tel. 03 86 54 43 90 - mail@domainealainmathias.com
domainealainmathias.com   


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.