



## FICHE TECHNIQUE - ÉPINEUIL ROSÉ

### LA DÉGUSTATION

Les vins rosés offrent une couleur rose saumoné à rose orangé avec des reflets rose pâle argenté. Le nez rappelle des notes de groseille, de melon, de poivron, de pomelo, avec des nuances de rose, de poivre, de badiane, d'orange, de pêche. La bouche est fruitée, vineuse et épicée, avec une finale calcaire qui confère de la salinité avec des nuances iodées et anisées.

### LES CONSEILS DU VIGNERON

Leur fraîcheur associée à de la vinosité et à un fruité relevé en font un compagnon de choix pour les salades composées, les crustacés sautés à la tomate, les poivrons farcis, les brochettes de l'été, les poissons grillés avec des légumes sudistes à l'huile d'olive, le porc sauté asiatique, les fromages de chèvre (picodon).

Température de service : 11 à 12 °C.

### COULEUR(S) ET CEPAGE(S) PRINCIPAUX

Pinot Noir, Pinot gris

#### UNE APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE

L'appellation régionale BOURGOGNE EPINEUIL est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés, produits dans l'aire délimitée de la commune d'Épineuil depuis 1990.

#### LA SITUATION

La colline d'Épineuil fait face à Tonnerre sur la rive droite de l'Armançon, affluent de l'Yonne. Les abbayes de Saint-Michel et de Quincy produisent ici des vins réputés depuis le haut Moyen-Âge. Sous le règne de Louis XVIII, Épineuil comptait encore 362 ha de vignes, avant le déclin dû au phylloxera. C'est à partir de 1978 que le vignoble renaît sous l'impulsion du maire André Durand et des vignerons qui continuent à écrire l'histoire des vins d'Épineuil, déjà rendus célèbres par le Chevalier d'Eon, Boileau et Alfred Grévin, natif local qui fondera à Paris le célèbre musée de cire.

#### LE MILIEU NATUREL

Le vignoble du BOURGOGNE EPINEUIL épouse les versants escarpés d'une colline et d'un vallon entre 140 m et 265 m d'altitude. Il regarde vers le sud-est, le sud, le sud-ouest et le nord-ouest, à l'abri des vents soufflant sur le plateau de Langres. Les données climatiques font part d'une température annuelle moyenne de 10,7°C, avec des précipitations annuelles moyennes de 696 mm.

Les pieds de vignes sont ancrés dans des sols calcaires très caillouteux. Autour du village ce sont des calcaires compacts à coquilles d'astartes du Kimméridgien inférieur. Plus haut sur le coteau ce sont des alternances de marnes-calcaires et de calcaires blancs très caillouteux du Kimméridgien moyen et supérieur. Le sommet est représenté par des calcaires du Portlandien.