



Domaine de l'Épinay

VIGNERONS PAR PASSION

ESPINOSE ROUGE

IGP VAL DE LOIRE

Idéal pour les viandes rouges, les grillades ou avec de bons fromages, il atteindra son optimum environ 4 années après sa récolte et conservera ses qualités sans aucun souci pendant au minimum 8 années.



Ideal for red meats, grilled meats or with good cheeses, it will reach its optimum approximately 4 years after its harvest and will retain its qualities without any worry for at least 8 years.

FICHE TECHNIQUE

CEPAGE 50% Merlot
50 % Cabernet franc

VINIFICATION Les meilleures parcelles sont sélectionnées pour cette cuvée, avec éclaircissage si besoin, pour une plus grande concentration.

Egrappage, puis macération en cuve inox thermo-régulée à la température d'environ 25°C, pendant environ 10 jours. Après fermentation alcoolique et malo-lactique, le vin est entonné en barriques au début de l'hiver.

Puis, pendant une année entière, et jusqu'à la mise en bouteille, il pourra intimement marier tous ses arômes et ses tanins aux éléments apportés par les barriques.

NOTE DE DEGUSTATION

Robe : rouge assez intense.

Arômes : Nez caractéristique de fruits rouges. Le caractère boisé reste très discret.

Bouche : vin aux tanins très fins, bien fondus et avec une certaine fraîcheur.

