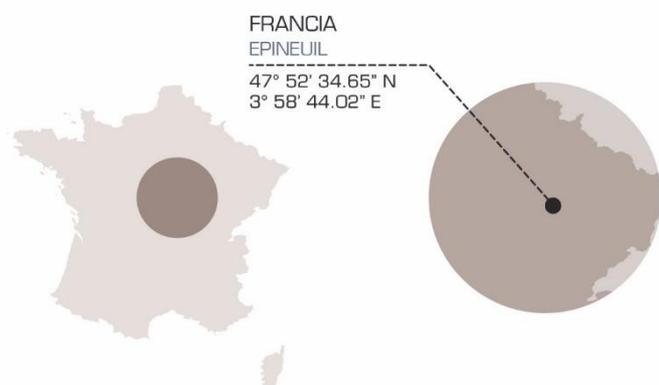


DOMINIQUE GRUHER
EPINEUIL/ FRANCIA

BOURGOGNE EPINEUIL
L'AME DE DANNOTS



1990
ANNO DI FONDAZIONE
1990

VITIGNI
CHARDONNAY
PINOT NOIR

ESTENSIONE TERRITORIO
27 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO
120.000

VITIGNO

100% Pinot Noir

REGIONE

Epineuil, Bourgogne

DENOMINAZIONE

Bourgogne Epineuil
AOC

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14/16 °C

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Botti nuove al 10% e di secondo passaggio per circa 5 anni.

TIPOLOGIA

TERRENO
Argilloso

GRADO ALCOLICO

13%

NOTE DEGUSTATIVE

Di colore rubino profondo, il primo naso evoca un lato animale, speziato e terroso. Dopo l'aerazione si percepiscono sottili note di confettura di frutti rossi che si confondono con note di sottobosco e humus. Al palato si sentono la fragola selvatica, il ribes, note di liquirizia. I tannini gli conferiscono equilibrio ed una notevole eleganza.

ABBINAMENTI

Ottimo con piatti di carne rossa in tutte le sue declinazioni, cacciagione, selvaggina ed arrostiti. Va bene anche con formaggi semi-stagionati.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com