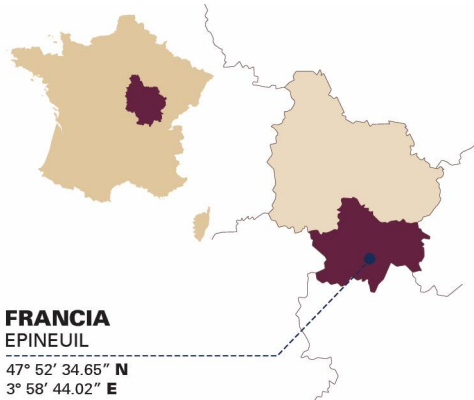


BOURGOGNE EPINEUIL ROUGE

EPINEUIL / FRANCIA

«I monaci cistercensi dell'Abbazia di Quincy non si sbagliavano: nell'anno 1212 hanno approfittato di un donazione per stabilire sia la loro residenza estiva che la cantina. Nel 1285, Margherita di Borgogna completò questo dono. Il luogo fu poi chiamato nel XXI secolo "Le Petit Quincy" e poi "L'Abbaye du Petit Quincy" e anche "Le Château d'Épineuil". Nel 1568, il Cavaliere di Andelot, un ugonotto vicino di casa, ordinò di radere al suolo l'Abbazia di Quincy. L'Abbazia sopravvisse modestamente. Nel 1791, in seguito alla Rivoluzione francese, l'abbazia fu venduta come proprietà nazionale e gli edifici furono trasformati in cave di pietra. Tuttavia la terra continuò a produrre. Ma nel tardo XIX secolo, la crisi della fillossera interrompe temporaneamente la coltivazione della vite. "Petit Quincy" è stato poi ripreso a sua volta dalle famiglie sfruttando le viti fino al 1939. Nel 1935 le terre sono state classificate come AOC (DOC). Nel 1990, i miei genitori decidono di rischiare e iniziano il restauro di questa magnifica proprietà già ricostruita nel XVIII secolo. La tenuta è ulteriormente cresciuta. Sono stati acquisiti nel 2009 oltre 3,5 ettari di vigneti a Chablis. Nel 2010, ci siamo impegnati a offrire un prodotto di certificazione biologica al 100%. Nel 2012 abbiamo celebrato l'800° anniversario della tenuta.»



ANNO DI FONDAZIONE
1990



ESTENSIONE TERRITORIO
27 Ha



BOTTIGLIE IN UN ANNO
120.000



VITIGNI
PINOT NOIR – CHARDONNAY



TIPOLOGIA

Vino rosso – AOC Bourgogne Epineuil



ZONA DI PRODUZIONE

Epineuil, Bourgogne



VITIGNO

Pinot Noir 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso.



COLORE

Rubino intenso.



PROFUMO

Al naso si apre con note di bacche rosse, amarena, mora e alcune sfumature minerali e terrose.



SAPORE

La densità aromatica continua in bocca grazie alla finezza dei tannini e alla ricchezza di aromi di frutta rossa e spezie. Finale intenso e profondo.



ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento con carne di manzo, vitello e salumi, ma anche con formaggi e piatti a base di verdure. Temperatura di servizio: 14-16 °C