



Epesses Rouge

2016 / Grand Cru

Appellation	Lavaux AOC
Cépage	80% Diolinoir, 20% Merlot
Altitude	420 – 480m
Âge des vignes	Moyenne de 25 ans
Méthode de taille	Guyot simple, en terrasses
Terroir	Argilo-calcaire
Vinification	Elevage en barrique durant 18 mois
Degré alcoolique	13,5% vol.
Aspect	Couleur intense
Nez	Fruits rouges
Bouche	Subtil et équilibré
Accords	L'accord sera judicieux avec de la volaille de gibier, un bon rôti ou alors une bonne tranche de bœuf.
Consommation	2019 - 2025
Température de service	14 - 16 °C
Allergène	Contient des sulfites
Format(s)	75 cl



PINGET