



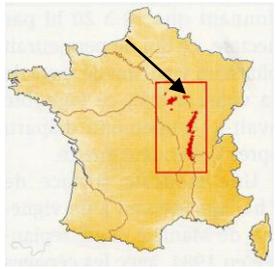
L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

[www.le-grand-restaurant.com](http://www.le-grand-restaurant.com)

**Appellation**  
**A.O.C. Bourgogne Epineuil**

**Producteur : Damp Frères**  
<http://damp.fr/index-fr.html>

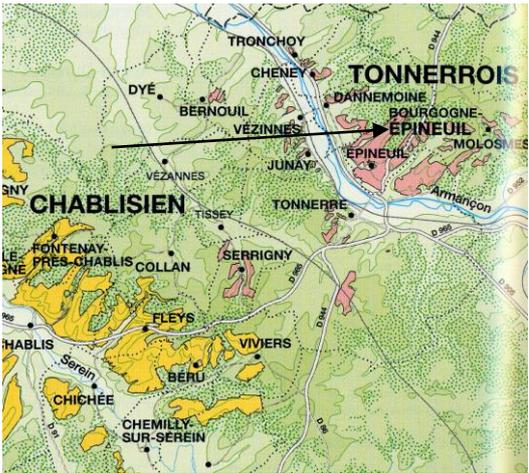


**Région**  
**Bourgogne**  
Sous région  
**Tonnerrois**

**Situation géographique**  
Au nord-est de Chablis.

**Millésime**

**Note :**



**Principaux cépages**  
Pinot noir

**Nature du sol**  
Argilo calcaire. Le vignoble couvre des coteaux assez raides orientés au sud-est

**Climat**  
La partie vallonnée du vignoble est abritée des vents froids du plateau de langres et bénéficie d'un microclimat favorable.

**Observations**

- A.O.C. depuis 1993. La plus au nord des appellations de Bourgognes.
- Appellation régionale 85,09 Ha pour 3 997 HI en rouge soit un rendement de 47 HI/Ha et seulement 6,87 Ha pour les blancs avec une production de 243 HI soit un rendement de 35 HI/Ha.
- Existe en rouges, rosés (pinot noir et pinot gris) et blancs (chardonnay).
- Domaine qui existe depuis 1981.
- Certifié Exploitation de Haute Valeur environnementale en 2019.
- Potentiel de garde de 5 à 10 ans.
- Servir entre 16 et 18°C

**Examen visuel :**

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

**Examen olfactif :**

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

**Examen en bouche : Plaisant  Déplaisant**

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

**Accords Mets et Vin**

Apéritifs	■ Viandes blanches	■
Charcuteries	■ Viandes rouges	■
Poissons	<input type="checkbox"/> Fromages doux	■
Fruits de Mer	<input type="checkbox"/> Fromages forts	<input type="checkbox"/>
Petits Gibiers	■ Desserts chocolat	<input type="checkbox"/>
Gros Gibiers	<input type="checkbox"/> Desserts fruits	<input type="checkbox"/>

**Originalité**

Andouillette AAAAA gratinée au chaource ou sur un foie de veau et bien sur avec des plats bourguignons.

**Remarque :**

Vin connu depuis le moyen âge et apprécié par des personnages connus comme Henri IV, Boileau, le Chevalier d'Eon...

La cave Damp redonne vie au vignoble du Tonnerrois, parts de quelques ares en 1981 pour une superficie de 135 Ha répartie sur 150 parcelles aujourd'hui et une production de 900 000 bouteilles réparties sur 33 appellations. Les vins de la maison sont régulièrement primés (2014,2015,2016,2017... pour cette appellation).

Vendange machine (uniquement à la main sur la vigne de plus de 35 ans). Vinification classique avec fermentation malolactique à 100 %, élevage 20 % fut de chêne, 80 % cuve inox pendant 10 mois.