

IRANCY

Description :

Ce vin rouge issu du cépage pinot noir offre une jolie robe rouge cerise noire. Son bouquet nous procure une note de petits fruits rouges (Cerise, Cassis, Framboise). Sa bouche est souple et structurée, autour d'arômes de fruits et de tannins soyeux.

Ce vin s'accompagnera avec des mets comme terrine, rôtis de porc.

Il se mariera très bien avec de la viande grillée, barbecue, ou bien des fromages.

Appellation : IRANCY

Cépage : 100% Pinot Noir

Sol : Argilo Calcaire

Densité : 8000 pieds / Ha

Age de la vigne : de 15 à 60 ans

Vinification et élevage : Le raisin est éraflé à 100 %, macération à froid pendant 3/4 jours, avec remontage pendant une quinzaine de jours. Il sera ensuite élevé en cuve en acier inoxydable afin de conserver toute la typicité et la fraîcheur caractéristiques du Pinot Noir. Toutes les opérations depuis la récolte jusqu'à la mise en bouteilles sont réalisées par nos soins dans notre chai (fermentation alcoolique et malolactique, collage, filtration, passage au froid).

Ce vin est issu des meilleures parcelles sur la commune d'Irancy suivant le climat de l'année. Nous privilégions le travail des sols afin de respecter la plante et la nature.

