

IRANCY

CEPAGE

95% Pinot noir 5% César.

SOLS / CLIMAT

En Bourgogne dans L'Yonne, sur la commune d'Irancy en coteaux sols argilo-calcaires de type kimméridgien typique de sa région. Toutes les vignes sont exposés sud ou sud-est sur une superficie de 4 ha, vignes âgées de 25 ans.

CARACTERES DES VINS

L'Irancy a une jolie robe rouge cerise. La structure, comportant à la fois souplesse et tanin, permet de le déguster jeune tout en lui assurant un vieillissement aisé. Au nez, ses arômes de fruits rouges et noirs (cerise, cassis) sont alliés à des notes épicées. D'une très belle longueur en bouche, ses tannins sont soyeux, avec une jolie complexité aromatique aux notes de cerise et cassis, digne des grands Bourgogne.

DUREE DE CONSERVATION

Il peut vieillir au moins cinq ans.

ACCORDS METS / VINS

Viandes rouges grillées, rôties, viandes blanches sautées, volailles de caractères, gibiers et fromages.

TEMPERATURES DE SERVICE

Il est servi autour de 14°C.

