

IRANCY CUVÉE PIERRE



CEPAGE

95% Pinot noir 5% César.

SOLS / CLIMAT

En Bourgogne dans L'Yonne, à la lisière de l'appellation Chablis sur des sols argilo-calcaire de type kimméridgien typique de sa région. Toutes les vignes âgées de 25 à 30ans sont issues de nos plus beaux coteaux plein sud (Les Cailles et les Vauxlachés).

CARACTERES DES VINS

L'irancy a une jolie robe rouge cerise. La structure est bien charnue et ample, et comporte à la fois souplesse et tanin. Ce vin est bien structuré, charnu et ample, on peut le déguster jeune mais en vieillissant quelques années il dévoile tout son potentiel. Au nez, ses arômes de fruits rouges et noirs (cerises, cassis) sont alliés à de subtiles notes toastées et épicées. Il est fruité avec une très belle longueur en bouche, ou l'on retrouve ses notes de cerise et d'épices dignes des grands Bourgogne.

DUREE DE CONSERVATION

Il peut vieillir au moins cinq ans.

ACCORDS METS / VINS

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

TEMPERATURES DE SERVICE

Il est servi autour de 14°C.