

VINS DE BOURGOGNE

Ferrari
DOMAINE SAINT GERMAIN



FICHE TECHNIQUE IRANCY 2015

Cette cuvée représente la synthèse de l'exploitation pour plusieurs raisons :

1. c'est la cuvée la plus importante en termes de volume,
2. elle est issue d'un assemblage de plusieurs parcelles, toutes en appellation IRANCY (15ha environs) .
3. c'est la cuvée qui est toujours présentée lors des dégustations.

Tous nos IRANCY sont élevés en fûts de chêne pendant 8 à 12 mois suivant le millésime, 11 pour celui-ci.

Le cépage « **Pinot Noir** », cépage noble de la Bourgogne, installé sur nos coteaux exprime toute la richesse de notre terroir. Pour ce vin, l'exposition des vignes va du sud-est au sud-ouest. L'âge moyen des vignes est de 36 ans.

Le millésime 2015 est un millésime particulier. Ce fut une année très difficile au niveau de la climatologie : printemps particulièrement humide entraînant des conditions sanitaires sur la vigne contraignantes. Ensuite un été où la météo nous a épargné de toutes catastrophes et une très belle arrière saison à la limite de la sécheresse avant de tout gâcher en déferlant un orage de grêle la veille de la récolte. Toutes ces conditions ont amené une toute petite récolte mais d'une qualité exceptionnelle.

De ce fait les IRANCY 2015 allient puissance, force et complexité. Jamais les tanins ne sont prédominants ou secs, la bouche est à la fois gourmande et pleine.

La robe de l'IRANCY 2015 est d'un intense rouge, les arômes expriment les petits fruits rouges rappelant le côté chaud de la baie de cassis ou de la crème de framboise. Des notes de réglisse complètent cette palette.

Température de service : 15 à 18°C

Accompagnement : viandes rouges au grill ou en sauce, fromage, plats gratinés, simplement entre amis....

Capacité de vieillissement dans des conditions stables et tempérées : 8 à 10 ans environ