

VINS DE BOURGOGNE

Ferrari
DOMAINE SAINT GERMAIN



FICHE TECHNIQUE IRANCY 2017

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

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

Tous nos IRANCY sont récoltés à la main et sont, partiellement ou totalement élevés en fûts de chêne pendant 8 à 12 mois suivant le millésime, 9 pour celui-ci sur 40% de la cuvée.

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 de 35 ans et assure une typicité aussi profonde que le sont les racines de cette dernière.

Depuis plusieurs années la nature avait été plutôt ingrate avec la profession viticole. La météorologie de 2017 fut plus conforme aux normales. Un printemps ni précoce ni tardif ni trop chaud ni trop froid, un été de belle facture, une arrière saison agréable et une pluviométrie régulière. Enfin, nous pouvions faire un millésime avec un peu plus de sérénité.

Avec de telles caractéristiques, les IRANCY 2017 allient parfaitement la puissance et la souplesse des tanins. Les arômes de petits fruits rouges et de fruits noirs traduisent un été ensoleillé et chaud qui a permis une belle maturation des raisins.

Ce millésime est gourmand et plaisant de par sa fraîcheur et sa rondeur.

Température de service : 15 à 18°C

Accompagnement : viandes rouges au grill.

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