

## FICHE TECHNIQUE IRANCY 2018

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 environ).
2. C'est la cuvée la plus importante en terme de volume et donc la plus représentative du millésime.
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,

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

Une année HISTORIQUE !!!

Alors que depuis plusieurs années la nature avait été plutôt ingrate avec la profession viticole.

La météorologie de 2018 fut spectaculaire.

Un début d'année très pluvieux qui a permis de gorger d'eau les sols en abondance, un printemps précoce ni trop chaud ni trop froid, un été d'une chaleur caniculaire, une arrière saison agréable et une pluviométrie régulière.

Surprenant pour notre appellation mais en réalité « la nouvelle génération » dû au réchauffement climatique qui s'installe progressivement.

Avec de telles caractéristiques, les IRANCY 2018 allient parfaitement la puissance et la souplesse des tanins. Les arômes de fruits noirs traduisent un été ensoleillé et chaud.

Ce millésime est gourmand et plaisant de par sa rondeur, sa puissance, sa longueur et sa finesse en fin de bouche.

Température de service : 15 à 18°C

Idées d'accompagnements : Viandes rouges grillées, magret de canard, plat en sauce style bœuf bourguignon, Osso bucco... Côtes d'agneau, risotto chorizo...

Capacité de vieillissement dans des conditions stables et tempérées : 14 à 16 ans environ

Prix TTC départ cave : 14 Euros