

VINS DE BOURGOGNE

Ferrari 
DOMAINE SAINT GERMAIN



FICHE TECHNIQUE IRANCY 2017 « La Bergère »

Cette cuvée représente toute la diversité des lieux-dits des plus grands vins de Bourgogne : exposition plein sud, à mi-coteau, à l'abri des vents du nord et un sol calcaire, caillouteux et pauvre pour une vigne âgée de 42 ans.

Ici, c'est le terroir qui s'exprime à travers le Pinot Noir apporte une minéralité que l'on ne retrouve pas forcément sur les autres terroirs de l'appellation. Cette minéralité se traduit par des tanins plus fermes sans jamais être « verts » ce qui prolonge la longueur en bouche et la complexité de cette cuvée tout en assurant une fraîcheur naturelle dans le temps.

L'IRANCY 2017 « La Bergère » est conçue tel un grand vin de garde avec une macération pré-fermentaire à froid et une fermentation contrôlée de 10 jours avant d'être élevé en demi-muids de chêne (fûts de 600 litres) pour la finesse du boisé, pendant 12 mois environ.

Ce vin doit vieillir 5 à 6 ans pour une maturité optimale.

Température de service : 18 à 19°C.

Accompagnement : petit gibier, coq au vin, magrets de canard.

Capacité de vieillissement dans des conditions stables et tempérées : 12 à 15 ans