

VINS DE BOURGOGNE



## FICHE TECHNIQUE IRANCY 2018 « Les Mazelots »

**La vigne « Les Mazelots »** est un lieu-dit regroupant les caractéristiques des plus grands vins de Bourgogne : exposition sud, à mi-coteau, à l'abri des vents du nord, un sol caillouteux et pauvre, avec un sous-sol légèrement plus argileux pour une vigne âgée de 42 ans.

Sur cette parcelle de 1.8 ha s'exprime le cépage Pinot Noir à 100%.

Le sol à forte concentration argileuse amène de la rondeur aux tanins et l'exposition sud lui confère des maturités optimales afin d'exprimer toute la complexité du cépage pinot noir.

La présence d'argile dans le sous-sol maintient une humidité constante pendant les périodes chaudes de l'été. Ainsi, la vigne n'est que très rarement en situation de stress hydrique.

Les vins issus de cette vigne ont toujours un bel équilibre et sont à chaque fois une explosion de saveurs. En outre, ils possèdent une structure qui permet un bon vieillissement sans jamais exprimer d'agressivité. Tout au long de la dégustation, la finesse est au rendez-vous et s'accompagne d'arômes de petits fruits noirs (cassis, mûres) et liqueur de fruits rouge forçant le plaisir ainsi qu'une complexité sur les épices unique.

Vinifié traditionnellement avec des pigeages et remontages, la cuvée est issue d'une macération pré-fermentaire à froid pendant 6 jours. Levures indigènes. Elevage en fûts de 600 l allant du neuf à 4 vins.

Ce millésime 2018 n'échappe pas à la règle, il l'amplifie même. Le caractère très chaleureux de l'année apporte des arômes de liqueur de fruits noirs. Un concentré de puissance et rondeur.

Température de service : 18 à 19°C.

Accompagnement : canard, fromages affinés.

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

Prix TTC départ cave : 16€