

VINS DE BOURGOGNE

Ferrari
DOMAINE SAINT GERMAIN



FICHE TECHNIQUE IRANCY 2018 « Le Paradis »

La vigne « Le Paradis » est un lieu-dit à la hauteur 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 que la moyenne des autres lieux-dits pour une vigne âgée de 38 ans.

Sur cette parcelle de 47 ares sont plantés les deux cépages autorisés à IRANCY : le Pinot Noir et le César. Ce dernier ne peut prétendre à l'appellation que s'il est assemblé avec le Pinot dans la limite de 10%. Cette cuvée est donc composée à 95% de Pinot Noir et à 5% de César.

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 sont très généreux et toujours bien équilibrés. 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.

L'IRANCY 2018 « Le Paradis » est issu d'une macération pré-fermentaire à froid. Il a été élevé pendant 14 mois environ en demi-muids de chêne (fûts de 600 litres) pour moitié neufs et pour moitié de 3 à 4 vins pour la finesse du boisé.

Le millésime 2018, bien que chaud a gardé toute sa finesse et son équilibre. L'ampleur de la bouche prolonge le souvenir doux et soyeux de ce climat.

Température de service : 18 à 19°C.

Accompagnement : canard, fromages affinés, tournedos Chateaubriand, exceptionnellement en apéritif.

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

Prix TTC départ cave : 18€