

VINS DE BOURGOGNE

Ferrari
DOMAINE SAINT GERMAIN



FICHE TECHNIQUE IRANCY 2016 « Plein Sud »

La cuvée « Plein Sud » est une association de terroirs en appellation Irancy exposés au sud et ayant les maturités les plus avancées du domaine. Notre référence ? Le Paradis !! Chaque année depuis 1994 L'Irancy Le Paradis est parmi les meilleures vignes du domaine, puis La Bergère et Les Mazelots n'étant jamais bien loin, ils ont fini par suivre leur aîné au panthéon des cuvées de lieu dit.

Cependant, à Irancy, d'autres lieudits offrent l'exceptionnel, chez nous ils se nomment Les Cailles, Les Grands Côtes, La Croix Rouge, La Comme (prononcer la Coume), La Guette, ou bien encore Les Vaux Lâchés. Tous sont exposés au sud et tous, de manière plus ou moins ponctuelle, ont la capacité d'atteindre le niveau des trois champions cités précédemment. C'est donc dans cette optique que Plein Sud est né !! Vous offrir le meilleur, sélectionner méticuleusement la ou les parcelles ayant offert l'exceptionnel, ayant atteint Le Paradis voir l'ayant dépassé comme cela peut être le cas de temps à autre. (plutôt rare dans l'ensemble).

L'Irancy Plein Sud 2016 se compose exceptionnellement, compte tenu d'un gel très fort en avril, de tous les lieudits que nous vinifions d'ordinaire séparément.

Résultat, une fois de plus la diversité des terroirs se répercute sur la diversité des arômes. Tantôt explosif et dynamique tantôt soyeux et suave chaque terroir prend la parole à son tour. Souligné par un élevage en demi-muid de 14 mois les notes boisées sur la réglisse et le caramel nous confrontent à la réalité du millésime les petits fruits rouge concentrés. La complexité est de la partie et restera à votre charge l'identification, au cour de sa très longue garde de plus de 15 ans, de toute la richesse de sa palette aromatique.

Température de service : 18 à 19°C.

Accompagnement : canard et viandes, poêlé de légumes, fromages affinés.

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

Prix TTC départ cave : 16 €