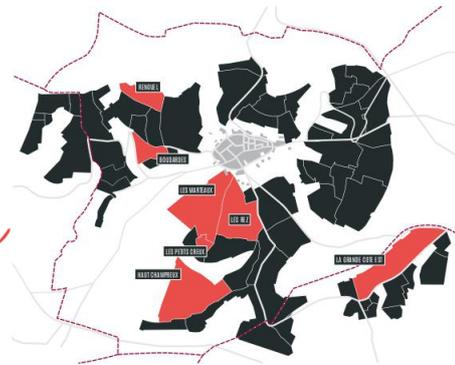




Caves Baptiste Bienvenu



Irancy "Les Climats"

[La puissance aromatique du pinot noir qui s'exprime par des notes de cerise griotte.]



Origine parcellaire, exposition et sols •

Bourgogne – Appellation : Irancy.

Le village d'irancy est situé à 15 Km d'Auxerre au creux d'une vallée dont les coteaux sont recouverts de vignes et de cerisiers.

Notre terroir argilo-calcaire est composé d'argile, dans laquelle se trouve en proportion variable du calcaire. L'assemblage de lieux-dits forme notre cru Irancy « Les Climats ».

Terrain Kimméridgien datant de l'époque du Jurassique, provenant de la bande géologique de l'Aube.

Superficie •

La superficie totale plantée du vignoble d' Irancy est de 200 hectares.

Nous récoltons 15 hectares pour produire notre Irancy « Les climats ».

Production annuelle •

70 000 bouteilles d' Irancy « Les Climats ».

Cépage •

Vin rouge issu à 100% du cépage en pinot noir.

Age moyen de la vigne •

10 à 40 ans

Travail de la vigne •

Nous taillons ces parcelles de vignes en Guyot simple. Les raisins sont récoltés à pleine maturité.

Type de culture raisonnée •

Tout au long de l'année, l'entretien des sols est effectué mécaniquement afin d'éviter les désherbages chimiques.

Vinification •

Une fois les raisins triés et égrappés, nous effectuons la fermentation alcoolique dans des cuves en acier inoxydable thermo-régulées permettant de contrôler la macération des baies.

Afin d'éviter une extraction trop vive pendant la macération, nous ne pratiquons pas de pigeage. Pour extraire les tanins, la couleur et certains arômes, le chapeau de Marc est arrosé par un remontage quotidien.

Elevage •

50 % en fût de chêne et 50% en cuve inox.

Caractère du vin •

Ce vin est complexe et ses tanins sont souples, parfaitement fondus et d'une grande élégance.

Robe •

Une robe rubis foncé aux reflets éclatants.

Nez •

La cerise juteuse se démarque puis laisse place à des fruits compotés type « kirché » cerise noire et cassis. La finale est longue avec une belle amertume.

Bouche •

Une superbe concentration en bouche, fruitée et florale.

Des notes mentholées accompagnent le fruit et dévoilent une harmonieuse partition.

Accords mets et vin •

Il s'associera parfaitement avec une viande rouge, des grillades et des charcuteries.

Contenant disponible à la vente•

37.5 cl, 50 cl, 75 cl, 150 cl, et 300 cl