

SIMONNET - FEBVRE

Chablis



👑 APPELLATION
Appellation Village

👑 CÉPAGE
100 % Pinot noir.

👑 SOL
Marnes calcaires du Jurassique supérieur
du Kimméridgien et du Portlandien.

👑 VINIFICATION
Fermentation et macération de 3
semaines en cuve Inox entre 20°C et
30°C.

👑 ELEVAGE
16-18 mois. En cuve (70%) et en fûts
(30%).

👑 AGE MOYEN DES VIGNES
35 ans.

👑 RENDEMENT
45 hl/ha.

👑 VIEILLISSEMENT
5 à 10 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
16 à 18°C.

SITUATION

Le vignoble d'Irancy est situé dans un amphithéâtre qui le protège des vents du nord et lui offre une exposition au sud/sud-ouest.

L'Irancy Simonnet-Febvre a été vinifié en 2015 uniquement avec le cépage traditionnel Pinot noir.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

L'Irancy 2015, aux reflets violines, est parfumé de fruits rouges et de fraises sauvages. Ses tanins fondus rendent l'ensemble harmonieux avec une certaine puissance le tout adouci par une note vanillée subtile en fin de bouche.

On le dégustera volontiers tout au long du repas avec les entrées, les charcuteries, les viandes rouges, les petits gibiers ou sur les fromages.

NOTES DE PRESSE

Irancy 2015 - Guide Bettane et Desseauve 2019 - 14.5/20

Irancy 2015 - Guide des Vins Hachette 2019