

Irancy Paradis 2017, pour des apéritifs conviviaux

Connue pour ses Chablis, la maison Simonnet-Febvre vinifie également des vins issus des vignobles historique de l'Yonne rassemblés sous le nom de Grand Auxerrois. Son Irancy Paradis 2017, Appellation Village en 100% Pinot Noir est une belle expression largement sur les fruits rouges, idéale pour un apéritif convivial autour de jolies charcuteries.

L'Irancy Paradis 2017 est issu d'un vignoble situé dans un amphithéâtre protégé des vents, sur des sols de marnes calcaires du Jurassique supérieur du Kimméridgien et du Portlandien. Après une fermentation en cuve inox ouverte où seuls les jus de goutte ont été incorporés, ce vin a été élevé près de 18 mois en fûts.

L'Irancy Paradis 2017, aux reflets violets intenses, présente des arômes de fruits rouges et de fruits des bois. Puissant en bouche avec une belle longueur, cette cuvée 100% pinot noir se déguste tout au long du repas et se prête particulièrement aux entrées, aux charcuteries, aux viandes rouges, aux petits gibiers ou aux fromages.

Maison de Chablis reprise en 2003 par la Maison Louis Latour, la Maison Simonnet-Febvre est propriétaire dans l'appellation Chablis depuis 1840 et fait partie des plus anciennes maisons chabliennes. Du Petit Chablis aux Chablis Grands Crus, la Maison Simonnet-Febvre vinifie et commercialise une large gamme reflétant toute l'expression du terroir chablisien. La Maison est aussi la seule à Chablis à élaborer une gamme de Crémants de Bourgogne. Uniquement produits dans le pur respect de la « Méthode Traditionnelle » et à partir des cépages nobles : le chardonnay et le pinot noir.

