# SIMONNET - FEBVRE
*Chablis*

# IRANCY
## 2022

### APPELLATION
Appellation Village

### CÉPAGE
Pinot noir 95% et César 5%.

### SOL
Marnes calcaires

### VINIFICATION
Fermentation en cuve Inox entre 20°C et 28°C.

### ELEVAGE
16-18 mois. En cuve (85%) et en fûts (15%).

### 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 amphithéatre qui le protège des vents du nord et lui offre une exposition au sud/sud-ouest.
L'Irancy Simonnet-Febvre est vinifié avec le cépage traditionnel Pinot noir assemblé avec 5% de César, plus vieux cépage cultivé en France que l'on ne trouve plus qu'à Irancy.

### DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS
Paré d'une belle robe pourpre, parfumée de fruits rouges et évoluant en bouche vers les fruits confits, ses tanins fondus rendent l'ensemble harmonieux. L'assemblage avec le César permet de produire des vins très colorés, charpentés et de bonne garde.
On le dégustera volontiers tout au long du repas avec les entrées, les charcuteries, les viandes rouges, les petits gibiers pour finir en beauté sur les fromages.

### NOTES DE PRESSE
Irancy 2023 - Bettane et Desseauve 2026 - 89/100