

IRANCY "CÔTE DU MOUTIER" 2019



- 👑 APPELLATION
Appellation Village
- 👑 CÉPAGE
Pinot Noir (95%) César (5%)
- 👑 SOL
Argilo-calcaire
- 👑 VINIFICATION
Cuve en inox entre 20° et 28°C
- 👑 ELEVAGE
16-18 mois en fût 100%
- 👑 AGE MOYEN DES VIGNES
35 ans
- 👑 RENDEMENT
45 hl/ha
- 👑 VIEILLISSEMENT
5-10 ans
- 👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Entre 15 et 18°C

SITUATION

Le climat "Côte du Moutier" est situé à Irancy et bénéficie d'une exposition plein Sud. "Côte du Moutier" signifie "Côte aux Moines", ce climat appartenait à l'Abbaye Saint-Germain d'Auxerre.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Notre Irancy "Côte du Moutier" a une belle robe pourpre. C'est un vin tannique avec une belle puissance, accompagnée d'arômes de fruits noirs ainsi que des notes épicées. Il se mariera à merveille avec des viandes blanches en sauce, des viandes rouges ainsi que des fromages.