

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

IRANCY "LES MAZELOTS"



2023



👑 APPELLATION
Appellation Village

👑 CÉPAGE
Pinot Noir (95%) et 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

Situé sur la commune d'Irancy, le climat "Les Mazelots" bénéficie d'une exposition sud-ouest. Cette exposition permet une maturité optimale des raisins. Les vignes sont à micoteaux, ce qui leur permet un abri des vents du Nord.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Vous pourrez observer sur notre Irancy "Les Mazelots" une belle robe rouge rubis. Ses arômes sont épicés, tout en gardant le côté fruits noirs, typique de l'Irancy. En bouche, vous trouverez une grande puissance accompagnée par des tanins soyeux. Il s'accordera parfaitement avec des viandes blanches en sauce, des viandes rouges ainsi que des fromages.

NOTES DE PRESSE

Irancy "Les Mazelots" Bio 2023 - En Magnum - 91/100