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 mi-coteaux, 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" 2023 - En Magnum - 91/100