Simonnet - Febvre
Chablis

Irancy "Les Mazelots" Bio
2023

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
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.

Certification en vin Bio
certifié par Ecocert FR-BIO-01
La Maison Simonnet-Febvre est certifiée par Ecocert pour la production de vins Bio.