

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

IRANCY "PALOTTE" 2014



- 👑 APPELLATION
Appellation Village
- 👑 CÉPAGE
Pinot Noir (90%) et César (10%)
- 👑 SOL
Argilo-calcaire kimmeridgien
- 👑 VINIFICATION
Cuve inox entre 20° et 28°C
- 👑 ELEVAGE
16-18 mois en cuves inox (85%) et fûts de chêne (15%)
- 👑 AGE MOYEN DES VIGNES
35 ans
- 👑 RENDEMENT
45 hl/ha
- 👑 VIEILLISSEMENT
5-10 ans
- 👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Entre 15 et 18°C

SITUATION

Climat réputé le meilleur de l'appellation Irancy, Palotte est situé sur la commune voisine de Cravant, sur un coteau surplombant l'Yonne et exposé plein sud.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

L'Irancy Palotte 2014, à la couleur rouge rubis intense, se démarque par son parfum de fruits des bois et de cerise fraîche. Il est à la fois fruité et vif. On note une belle finale en bouche accompagnée de tanins souples. Il accompagnera parfaitement les viandes blanches et les volailles avec ou sans sauce, la charcuterie et le fromage.