

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

IRANCY "PARADIS" 2018



👑 APPELLATION
Appellation Village

👑 CÉPAGE
Pinot Noir

👑 SOL
Marnes calcaires

👑 VINIFICATION
Fermentation en cuve Inox ouverte entre
20°C et 28°C.
Seuls les jus de goutte ont été
incorporés.

👑 ELEVAGE
16-18 mois. 100% fût (de 1 à 4 vins)

👑 AGE MOYEN DES VIGNES
35 ans.

👑 RENDEMENT
45 hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT
5 à 10 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
16 à 18°C.

SITUATION

Le vignoble d'Irancy est situé dans un amphithéâtre qui le protège des vents du nord et lui offre une exposition au sud/sud-ouest.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

L'Irancy "Paradis", a une robe profonde aux reflets violets. Au nez, on retrouve des arômes de fruits rouges ainsi que de fruits des bois. Ses tanins créent une belle puissance en bouche avec une longueur importante. Ce vin est équilibré et rond.

On le dégustera volontiers tout au long du repas avec les entrées, les charcuteries, les viandes rouges, les petits gibiers ou sur les fromages.

NOTES DE PRESSE

Irancy Paradis 2018 - Haute Exigence

Irancy Paradis - 15,5/20 - Dégustation des vins de l'Yonne