Simonnet - Febvre
Chablis

Irancy "Paradis"
2020

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 amphithéatre qui le protège des vents du nord et lui offre une exposition au sud/sud-ouest.

Dégustation et accords mets-vins
L'Irancy "Paradis" 2020, aux reflets violets intenses, est parfumé de fruits rouges et de fruits des bois. Les tanins présents lui offrent une belle puissance en bouche avec une belle longueur. Nous notons un bel équilibre mêlant rondeur et fermeté.
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" 2020 - Major du Tastevinage 2023
Irancy "Paradis" 2020 - Saveurs Magazine - Pépite de l'Auxerrois
Irancy "Paradis" 2020 - Vert de Vin - 90/100
Irancy "Paradis" 2020 - Terre de Vins - Septembre/octobre 2022