

# SIMONNET - FEBVRE

Chablis

## IRANCY "VEAUPESSIOT" 2018



👑 APPELLATION  
Appellation village

👑 CÉPAGE  
Pinot Noir (90%) et César (10%)

👑 SOL  
Argilo-calcaire Kimmeridgien.

👑 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

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

### DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Rouge rubis, au parfum de fruits rouges fraîchement cueillis, il est à la fois fruité et élégant, avec des tanins souples. Il accompagnera parfaitement les viandes blanches et les volailles avec ou sans sauce, la charcuterie et le fromage.

### NOTES DE PRESSE

Irancy Veaupessiot 2018 - Le Figaro Magazine - 90/100 pts

Irancy "Veaupessiot" 2018 - Bettane + Desseauve "Prix Plaisir" 2022 - Médaille de Bronze