

IRANCY "VEAUPESSIOT" 2020



👑 APPELLATION
Appellation village

👑 CÉPAGE
Pinot noir (95%) et César (5%)

👑 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

L'Irancy "Veaupessiot" 2020 a une belle robe rouge rubis. Au parfum de fruits noirs tels que le cassis et la mûre, il est à la fois fruité et élégant, avec des tanins souples. C'est un vin tout en rondeur qui accompagnera parfaitement les viandes blanches et les volailles avec ou sans sauce, la charcuterie et le fromage.

NOTES DE PRESSE

Irancy "Veaupessiot" 2020 - Guide Hachette des Vins 2024