

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%.

👑 **ÂGE 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 - Cuisine et Vins de France

Irancy "Veaupessiot" 2020 - Vert de Vin - 89-90/100

Irancy "Veaupessiot" 2020 - Guide Hachette des Vins 2024