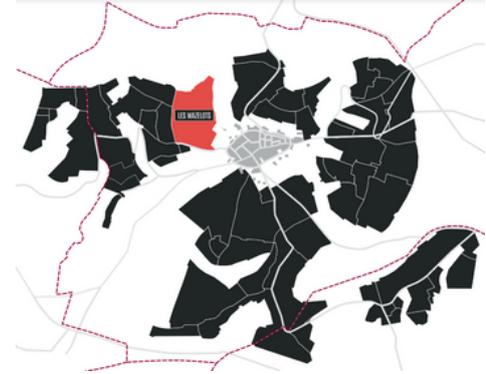




Caves Baptiste Bienvenu



Irancy "Les Mazelots"

[Une cuvée qui ne manque pas de caractère.]



Origine parcellaire •

Bourgogne – Appellation : Irancy

Le village d'irancy est situé à 15 Km d'Auxerre au creux d'une vallée dont les coteaux sont recouverts de vignes et de cerisiers. La parcelle « Les Mazelots » est située en face de notre domaine. Exposition plein Sud.

Notre terroir argilo-calcaire est composé d'argile, dans laquelle se trouve en proportion variable du calcaire.

Terrain Kimméridgien datant de l'époque du Jurassique, provenant de la bande géologique de l'Aube.

Superficie •

La superficie totale plantée du vignoble d' Irancy est de 200 hectares.

Nous récoltons 2.5 hectares sur un total de 15 hectares en appellation « Mazelots ».

Production annuelle •

16 000 bouteilles d' Irancy « Les Mazelots ».

Cépage •

Vin rouge issu à 100% du cépage pinot noir.

Age moyen de la vigne •

40 à 50 ans

Travail de la vigne •

Nous taillons ces parcelles de vignes en Guyot simple. Les raisins sont récoltés à pleine maturité.

Type de culture raisonnée •

Tout au long de l'année, l'entretien des sols est effectué mécaniquement afin d'éviter les désherbages chimiques.

Vinification •

Une fois les raisins triés et égrappés, nous effectuons la fermentation alcoolique dans des cuves en acier inoxydable thermo-régulées permettant de contrôler la macération des baies. Afin d'éviter une extraction trop vive pendant la macération, nous ne pratiquons pas de pigeage. Pour extraire les tanins, la couleur et certains arômes, le chapeau de Marc est arrosé par un remontage quotidien.

Elevage •

Une fois la fermentation alcoolique terminée, nous plaçons nos Irancy « Les Mazelots » en fûts pour une durée de 12 à 15 mois selon les millésimes.

Caractère du vin •

Les tanins sont souples et soyeux. La finale est élégante et sophistiquée.

Robe •

Jolie robe pourpre et intense.

Nez •

Parfaitement équilibré entre des notes de fruits rouges frais acidulés et des tanins épicés par l'élevage.

Bouche •

Une mise en bouche explosive, magnifique palette aromatique.

Une belle expression aromatique soyeuse avec des notes florales et « cerises kirshées ».

Accords mets et vin •

Il s'associera à merveille avec vos plats en sauce, gigot, gibiers ou confit de canard.

Contenant disponible à la vente•

75 cl, 150 cl, et 300 cl