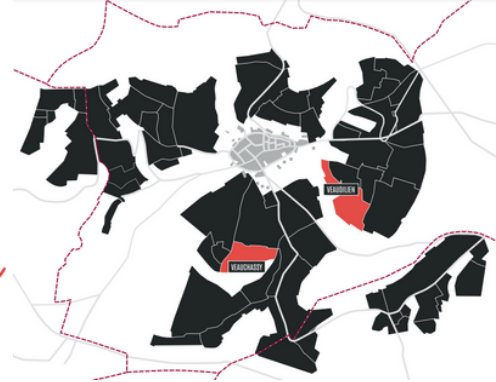




Caves Baptiste Bienvenu



## Irancy "Les Terres Oubliées"

[Une cuvée d'exception sculptée  
par un assemblage de deux  
parcelles.]



### Origine parcellaire, exposition et sols •

Bourgogne – Appellation : Irancy.

Lieux-dits des parcelles récoltées : L'adroit de Veudillien et Veauchassy.

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.

L'Irancy « Les Terres Oubliées » est une cuvée d'exception alliant deux parcelles des plus prestigieuses du terroir d'Irancy.

On cite dans les écrits authentiques dès 1832: les climats de Vauchassy et Veudillien.

Notre terroir argilo-calcaire est composé d'argile, dans laquelle se trouve en proportion variable de 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 3.10 hectares sur un total de 6 hectares en appellation Veauchassy et Veudillien.

### Production annuelle •

15 000 bouteilles d'Irancy « Les Terres Oubliées ».

### Cépage •

Vin rouge issu à 95 % du cépage Pinot Noir et de 5 % du cépage Pinot Gris.

### Age moyen de la vigne •

30 à 40 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 thermorégulées 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 Terres Oubliées » en fûts pour une durée de 10 à 13 mois selon les millésimes.

### Caractère du vin •

Les tanins sont très souples et féminins. Ce cru faisant des merveilles va se garder jusqu'à une quinzaine d'années.

### Robe •

Jolie robe grenat et sombre.

### Nez •

Arômes de sous-bois et de cerises griottes bien mûres qui vous feront voyager à travers les cerisiers d'Irancy.

### Bouche •

En bouche, déjà très agréable à déguster, il vous promet des merveilles si vous le laissez patienter.

### Accords mets et vin •

Il s'associera parfaitement avec un magret de canard, du gibier ou un plateau de fromages de la région.

### Service •

A servir entre 15 et 17 degrés. Teneur en alcool : 13%.

### Contenant disponible à la vente •

75 cl.

1 rue soufflot 89290 Irancy | +33 (0)3 86 42 22 51 | [contact@caves-bienvenu.fr](mailto:contact@caves-bienvenu.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION