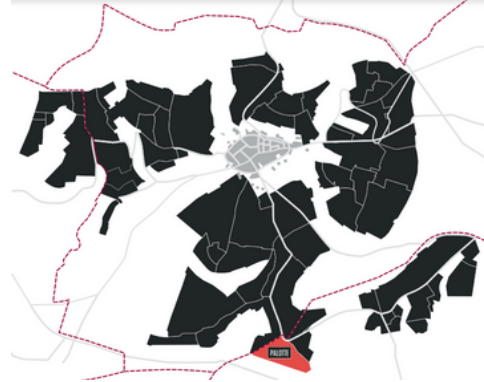




Caves Baptiste Bienvenu



Irancy "Palotte"

[Un vin et un cépage à la réputation emblématique]



Origine parcellaire, exposition et sols •

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 « Palotte » est exposée 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 1.7 hectares sur un total de 6 hectares en appellation « Palotte ».

Production annuelle •

10 000 bouteilles d' Irancy « Palotte ».

Cépage •

Vin rouge issu à 90 % du cépage Pinot Noir et de 10 % du cépage César.

Age moyen de la vigne •

90 ans

Travail de la vigne •

Nous taillons ces parcelles de vignes en Guyot simple et en taille César. 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 « Palotte » en fûts pour une durée de 15 à 24 mois selon les millésimes.

Caractère du vin •

Charpenté, belle structure tannique. Cette cuvée pleine d'énergie et de vivacité va se garder de nombreuses années.

Robe •

Robe sombre et disque brillant.

Nez •

Une profonde complexité entre arômes de cerises noires, de mûres et de cassis, nuancée par des notes épicées et boisées par l'élevage.

Bouche •

En bouche, l'attaque sur la cerise est légèrement vive. En milieu de bouche, les tanins sont fondus et amènent une rondeur agréable qui complète une belle vivacité toujours sur le fruit légèrement marquée par l'élevage. La finale est longue avec une belle amertume.

Accords mets et vin •

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

Service •

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

Contenant disponible à la vente •

75 cl, 150 cl et 300 cl

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

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