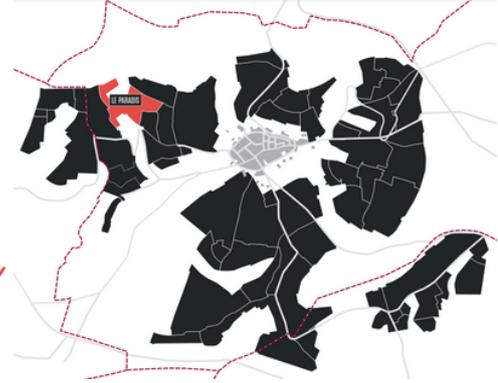




Caves Baptiste Bienvenu



Irancy "Paradis"

[Une cuvée très élégante riche en fruits rouges.]



Origine parcellaire, exposition et sols •

Bourgogne – Appellation : Irancy.

Lieux-dits des parcelles récoltées : Paradis.

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 « Paradis » est exposée Sud.

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 environ 60 ares sur un total de 3 hectares en appellation « Paradis ».

Production annuelle •

Entre 1 500 à 3 000 bouteilles d'Irancy « Paradis ».

Cépage •

Vin rouge issu à 100% du cépage en pinot noir.

Age moyen de la vigne •

35 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 une pré-fermentation à froid pendant 7 jours avant de démarrer la fermentation alcoolique dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées permettant de contrôler la macération des baies. Pour éviter une extraction trop vive pendant la macération, nous ne pratiquons pas de pigeage. Et pour extraire les tanins, la couleur et certains arômes, nous arrosons le chapeau de Marc par un remontage quotidien.

Elevage •

Une fois la fermentation alcoolique terminée, nous plaçons nos Irancy « Paradis » en fûts pour une durée de 18 à 24 mois selon les millésimes.

Caractère du vin •

Une pépite très élégante qui dévoile ses atouts progressivement. La matière se révèle contenue et charmante avec ses petites notes épicées et de fruits des bois. L'impression générale est aérienne avec un tannin virevoltant. C'est un vin avec un excellent potentiel de garde et à déguster entre 5 et 30 ans.

Robe •

Robe carmin et reflets pourprés.

Nez •

Un nez croquant de griotte et de fruits rouges tels que la framboise et la cerise, avec une dimension florale saisissante.

Bouche •

Sa bouche laisse une empreinte durable sur la langue minérale avec des tanins soyeux. La longueur en bouche est d'une belle intensité.

Accords mets et vin •

Une cuvée merveilleuse pour les gibiers à plumes et à poils. Idéal aussi sur de la charcuterie, des terrines, viandes rouges ou fromages.

Service •

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

Contenant disponible à la vente •

75cl et 150 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