



Baptiste Bienvenu

Irancy 2018

Vin rouge issu à 100 % du cépage Pinot Noir, l'Irancy est vendangé mécaniquement. Les raisins sont égrappés et triés. La vinification s'effectue en plusieurs étapes : la fermentation à froid pendant 5 jours, la fermentation alcoolique de 10 à 15 jours dans des cuves inox thermo-régulées. L'élevage durera 12 mois, 50 % en fûts et 50 % en cuves.

La robe de l'Irancy 2018 est d'un joli rouge rubis, brillant et intense. Son nez est un subtil mélange de fruits rouges et noirs. Sa bouche, d'une fraîcheur et d'une vivacité fruitée, révèle également des tannins ronds et soyeux.

Il s'associera parfaitement à des travers de porc grillés, une viande blanche, un plateau de charcuterie ou une belle tranche de jambon persillé.

A servir entre 15 et 17°C. A boire dès à présent ou à garder de 3 à 7 ans.