

SIMONNET - FEBVRE

Chablis

IRANCY "PARADIS" 2020



👑 APPELLATION
Appellation Village

👑 CÉPAGE
100 % Pinot noir.

👑 SOL
Marnes calcaires du Jurassique supérieur
du Kimméridgien et du Portlandien.

👑 VINIFICATION
Fermentation en cuve Inox ouverte entre
20°C et 28°C.
Seuls les jus de goutte ont été
incorporés.

👑 ELEVAGE
16-18 mois. 100% fût (de 1 à 4 vins)

👑 AGE MOYEN DES VIGNES
35 ans.

👑 RENDEMENT
45 hl/ha.

👑 VIEILLISSEMENT
5 à 10 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
16 à 18°C.

SITUATION

Le vignoble d'Irancy est situé dans un amphithéâtre qui le protège des vents du nord et lui offre une exposition au sud/sud-ouest.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

L'Irancy "Paradis" 2020, aux reflets violets intenses, est parfumé de fruits rouges et de fruits des bois. Les tanins présents lui offrent une belle puissance en bouche avec une belle longueur. Nous notons un bel équilibre mêlant rondeur et fermeté.

On le dégustera volontiers tout au long du repas avec les entrées, les charcuteries, les viandes rouges, les petits gibiers ou sur les fromages.

NOTES DE PRESSE

Irancy "Paradis" 2020 - Major du Tastevinage 2023

Irancy "Paradis" 2020 - Saveurs Magazine - Pépite de l'Auxerrois

Irancy "Paradis" 2020 - Vert de Vin - 90/100

Irancy "Paradis" 2020 - Terre de Vins - Septembre/octobre 2022