

# SIMONNET - FEBVRE

Chablis

## IRANCY "PARADIS" 2015



👑 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" 2015, aux reflets violets intenses, est parfumé de fruits des bois et de framboises. Ses tanins présents et fondus lui offrent une belle puissance accompagnée d'une agréable longueur.

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" 2015 - Guide Bettane et Desseauve 2019 - 14,5/20