

IRANCY 2015

Christine, Elodie et Patrick CHALMEAU

SARL LES COTES

76 Rue du Ruisseau
89530 Chitry-le-Fort

Tél : 03.86.41.43.71

Email : contact@chalmeau-chitry.fr

www.chalmeau-chitry.com



Appellation : IRANCY

Couleur : Rouge

Millésime : 2015

Cépage : 100 % Pinot Noir

Age moyen des vignes : 25 ans

Densité pied/hectare : 7 000

Nature du sol : Argilo-calcaire

Rendement (hl/ha) : 45 hl/ha

Mode vendange : Mécanique

Vinification et élevage : traditionnelle, élevage en fût de chêne (10 à 12 mois)

Nombre de bouteilles produites : 3 000 bouteilles

Superficie de l'exploitation : 18 hectares

COMMENTAIRE

Robe rouge profond avec des reflets violacés.

Le nez est très complexe avec des notes florales (violette), d'épices et de griotte.

La bouche présente une belle fraîcheur avec une jolie structure tannique conférant à ce vin une garde de plusieurs années.

ACCORD METS ET VIN

Viandes en sauce, gibier, fromages