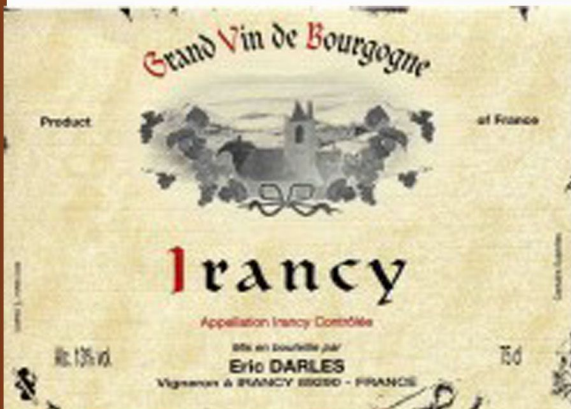


DOMAINE ERIC DARLES

IRANCY



CEPAGE

95% Pinot noir 5% Cesar

SOL

Pente marneuse et calcaire. Exposition sud/sud-ouest

VINIFICATION

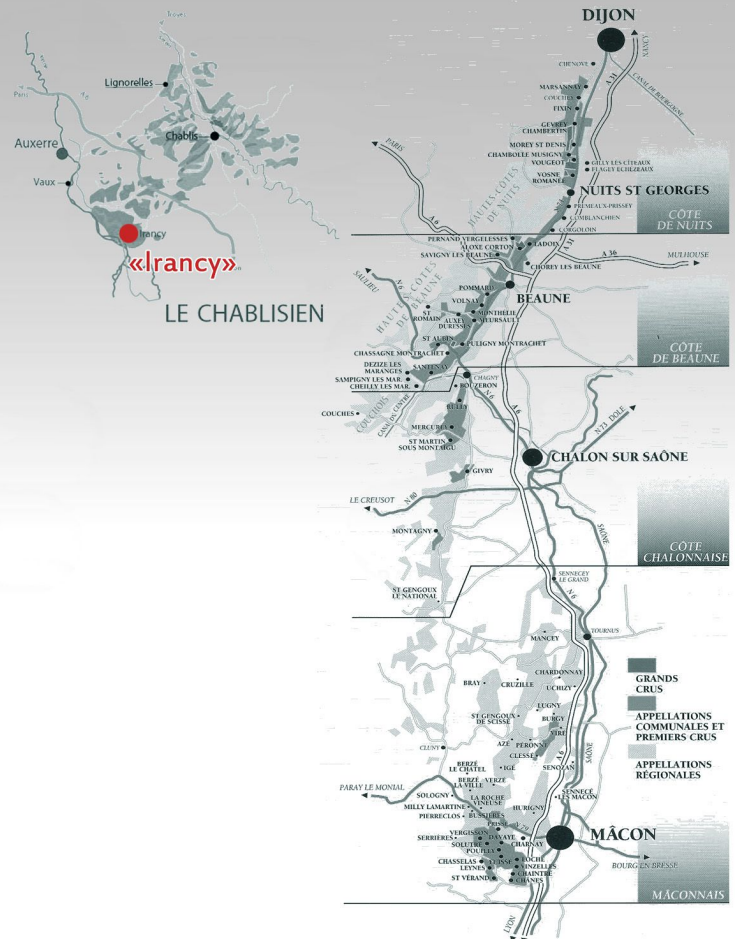
Vinification traditionnelle du cépage Pinot noir et de l'ancestral César. Le raisin est récolté à la machine, pigé deux fois par jour. Dès que la fermentation alcoolique est terminée, les vins de goutte et de presse sont assemblés, car ils sont complémentaires.

ELEVAGE

D'une durée de 9 mois, l'élevage est élaboré en cuves, c'est pendant cette période que la seconde fermentation appelée fermentation malo-lactique se réalise. A l'issue de cette phase, nos "Irancy" sont mis en fûts pour 12 mois avant d'être mis en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : grenat
- Nez : bouquet très fruité (cassis, cerise, mûre)
- Bouche : les tannins se fondent pour laisser place à une structure ferme et veloutée ; légère acidité qui lui assure une bonne conservation



GRAPE VARIETY

95% Pinot Noir 5% Cesar

SOIL

Marly and calcareous soil. South / southwest exposure

VINIFICATION

Traditional vinification of Pinot noir and of the ancestral César. The grape is harvested by the machine, two pigeages a day. As soon as the alcoholic fermentation is ended, free-run wines and press wines are assembled because they are complementary.

AGEING

About 9 months, ageing in tuns. During this period, the second fermentation called malolactic fermentation appears. After this, our "Irancy" are put in barrels for 12 months before bottling.

TASTING

- Colour : garnet
- Nose : very fruity bouquet (cassis, cherry, blackberry)
- Mouth : tannins melt to give way to a firm and velvety structure ; light acidity which insures it a good preservation

