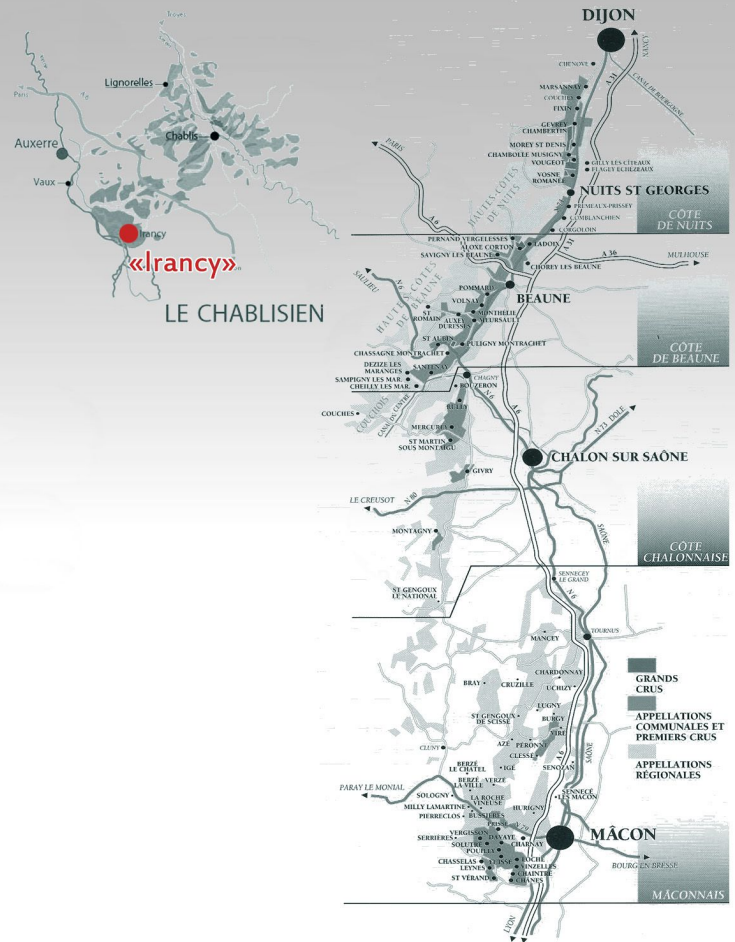


DOMAINE DES CHAUMES

IRANCY



CEPAGE

97% Pinot Noir 3% Cesar

SOL

Sol argilo calcaire parsemé de fossiles marins (Kimmeridgien)

VINIFICATION / ELEVAGE

Vinification en cuves inox et email.
Elevage long en fûts et en cuve.
Mise en bouteille par nos soins.

DEGUSTATION

- Oeil : Robe pourpre très soutenue.
- Nez : Elaboré à partir du Pinot Noir très majoritaire, il est réhaussé par le cépage César qui lui apporte du caractère.
- Bouche : En bouche, il est très fruité, avec des arômes de cassis, de cerise et d'épices.

A conserver de 3 à 10 ans et à servir de 14 à 16°C.

L'Irancy est un vin facile à marier : rôti de bœuf, agneau grillé, volailles, charcuterie.

Et bien entendu les fromages.

GRAPE VARIETY

97% Pinot Noir 3% Cesar

SOIL

Clay and limestone soil littered with marine fossils (Kimmeridgian)

VINIFICATION / AGEING

Vinification in stainless tanks and enamel.
Long ageing in barrels and in tank.
Bottling by our care.

TASTING

- Colour : Very steady purple dress.
- Nose : Developed from the very majority Pinot noir, it is enhanced by the vine Cesar who brings some character.
- Mouth : In mouth, it is very fruity, with aromas of blackcurrant, cherry and spices.

Store from 3 to 10 years and to serve from 14 to 16°C.

Irancy is a wine easy to marry: roasted of beef, grilled lamb, poultry, delicatessen. And cheeses naturally.