

# IRANCY

# CLOTILDE DAVENNE

Parmi les plus caractéristiques de l'Yonne, le vignoble d'Irancy a une longue histoire : créé par des moines au XI<sup>e</sup> siècle, dans le cirque et les vallons d'Irancy, il demeure l'étoile des vins rouges de l'Yonne.

L'Irancy Clotilde Davenne est composé d'un assemblage de pinot noir et de César, ce cépage ancien qui donne typicité et caractère à ce vin

### *Localisation*

Vallée du Paradis à Irancy.

### *Sol*

Argilo-calcaire du Kimméridgien, époque du Jurassique supérieur.

### *Cépages*

90% Pinot Noir 10% César

### *Vinification et élevage*

Après récolte manuelle à maturité optimale, égrappage, tri, macération d'une semaine en cuve inox avec pigeage quotidien, suivit d'un pressurage pneumatique, la vinification est réalisée en cuve inox.

Les fermentations alcoolique et malolactique spontanées sont contrôlées à basses températures. Après collage minérale, l'élevage est effectué pour 2/3 de la cuvée en cuve inox, 1/3 en vieux fûts avant filtration assemblage et mise en bouteille.

### *Dégustation*

Robe rubis intense, limpide et brillante. Nez très expressif aux arômes de fruits rouges et noirs gourmands (framboise, cerise, mûre, cassis), avec une note de sous-bois. Bouche opulente, friande, aux tanins fins et fondus. Elle exprime une intensité aromatique fruitée (cerise, fraise des bois), agrémentée de notes épicées (régliasse, poivre noir). Vin puissant, équilibré par une acidité qui lui assure une excellente garde. Finale ample et persistante.

### *Accompagnement*

Servir en accompagnement de charcuterie, pâtés en croûte, travers de porc grillés, gibiers, viandes en sauce ou grillées, salade de légumes frais, fromages.

