ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Irancy rouge

ROU158

Historique

En très peu de temps, Clotilde Davenne est devenue l'une des chouchous du nord de la Bourgogne. L'explication est simple. Un travail très rigoureux dans les vignes et respect absolu du terroir chablisien. Tout est mis en œuvre pour faire ressortir la pureté du fruit et la minéralité propre à Chablis. Les vignes sont situées à St-Bris le Vineux, plateau très venteux qui permet aux raisins de bien résister aux maladies ce qui a aidé Clotilde Davenne à prendre la décision de de s'inspirer de l'agriculture biologique.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Clotilde Davenne
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	pinot noir, césar
Appellation	Irancy	**Conservation**	10 à 15 ans
Service	13 à 16°C		

Description

Oeil
Robe rubis intense, limpide et brillante

Nez
Nez très expressif aux arômes de fruits rouges et noirs gourmands (framboise, cerise, mûre, cassis), avec une note de sous-bois.

Bouche
Bouche opulente, friande, aux tanins fins et fondus. Elle exprime une intensité aromatique fruitée (cerise, fraise des bois), agrémentée de notes épicées (réglisse, poivre noir.
Vin puissant, équilibré par une acidité qui lui assure une excellente garde. Finale ample et persistante.

Accord mets/vin
En accompagnement de charcuterie, pâtés en croûte, travers de porc grillés, gibiers, viandes en sauce ou grillées, salade de légumes frais, fromages.

Commentaires
Terroir: Calcaire kimméridgien
Vignes de plus de 40 ans
Vendanges: manuelles à maturité optimale, tri, égrappage de 50 % à 100% suivant les millésimes.
Vinification: Macération en cuve inox, pigé quotidiennement pendant une semaine, pressurage pneumatique. Vinification en cuve inox. Les fermentations alcoolique et malolactique spontanées sont contrôlées à basses températures et réalisées à 100%.
Élevage: 1/3 de la cuvée est élevée en vieux fûts durant 8 à 12 mois avant ré-assemblage, filtration et mise en bouteille.

Sucre résiduel: 1,9 g/l

Développement durable.

En une ligne