

Irancy - "Les Mazelots" 2018

Cette parcelle idéalement située au cœur des "Mazelots" est plantée en 2003. Ce n'est qu'en 2015 que la cuvée parcellaire voit le jour !



Vignes - Parcelle "Les Mazelots"

Commune : Irancy
Appellation d'origine contrôlée : Irancy
Culture : raisonnée, travail du sol mécanique
Terroir : marne argilo-calcaire
Superficie du vignoble : 1,19 ha
Cépage : Pinot Noir
Âge de la vigne : 22 ans
Date de récolte : 06 septembre 2018

Vinification & Elevage

Récolte : manuelle
Rendement moyen : 47 hl/ha
Vinification : éraflage partiel, encuvage par gravité, remontages légers, décuvement dès l'apparition de tanins un peu marquants
Élevage : 100% fûts de chêne

Dégustation

Le nez est complexe et profond, avec des arômes de fruits noirs mûrs, (mûre, myrtille, cerise noire). Des nuances de réglisse, de cacao et de cèdre viennent enrichir le bouquet, lui apportant de la profondeur et de la complexité. En bouche, l'attaque est ample et ronde, soutenue par des tanins bien mûrs et soyeux qui apportent une structure élégante sans agressivité. Les saveurs de fruits noirs sont accompagnées de notes d'épices douces, de bois noble et une légère touche fumée. La finale est longue et persistante, avec une belle touche de minéralité typique du terroir d'Irancy.

Accords Mets & Vins

Il est temps de sortir un peu de charcuterie, de faire griller une belle côte d'agneau, ou encore une grosse entrecôte.
Également idéal à marier avec un bar ou un filet de Saint-Pierre.

Note du millésime

Le millésime 2018 en Bourgogne a été marqué par un été très chaud et sec, avec des conditions idéales pour une maturation complète des raisins. Le climat sec et ensoleillé a permis une concentration parfaite des arômes et une vendange donnant des vins équilibrés et riches en saveurs confites.