



Domaine FÉLIX

Irancy - Rouge 2017

Région : Bourgogne
Appellation : Irancy
Couleur : Rouge
Millésime : 2017
Cépages : Pinot noir (100%)
Alcool : 12,5 %
Contenance : 75 cl

ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Utilisation de tables de tri, Egrappage total, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Fermentation thermo-régulée, Pigeage fréquent.

Elevage en fût de chêne, Elevage en cuve inox, Bouchon traditionnel en liège.

Sols argilo-calcaires.

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur violine, brillante, reflets grenat.

NEZ : Complexe, racé, arômes de violette, subtils arômes d'humus, légers arômes de réglisse, subtils arômes de cassis, légers arômes de cerise griotte, subtils arômes de mûre, subtils arômes d'épices, légers arômes de poivre noir, subtils arômes de réglisse, légers arômes de fumé, légers arômes de chêne, arômes de sous-bois, subtils arômes d'argile, subtils arômes de caillou.

BOUCHE : Complexe, généreuse, ample, notes de cerise burlat, notes de sous-bois, subtiles notes de caillou, tanins fermes, tanins précis, tanins subtils, rond, minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 13° et 15°

ACCORDS METS ET VINS : Côte d'agneau, Gibiers à poil, Pigeonneaux, Canette rôtie, Fromages affinés

Powered by **Plugwine**

