



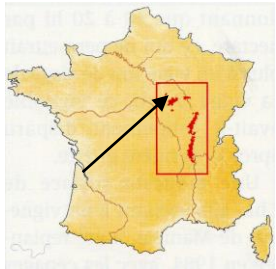
L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation
A.O.C. Irancy
Ruris Amor

Producteur : La Chablienne
<https://chablienne.com/>



Région

Bourgogne

Sous région

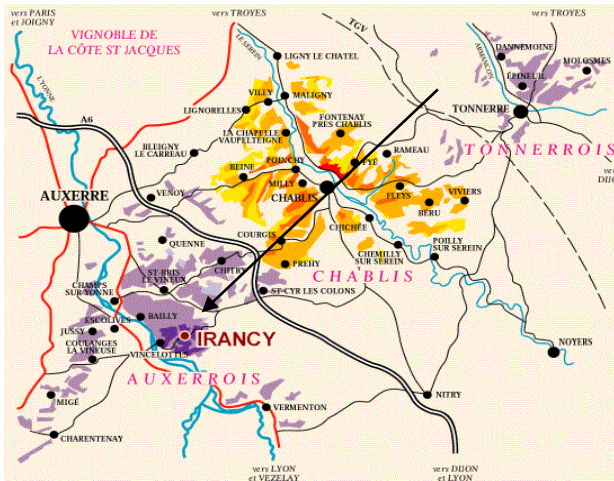
Auxerrois

Situation géographique

Au nord ouest de Chablis.
A 15 Km en amont
d'Auxerre.

Millésime

Note :



Principaux cépages

Pinot noir
César

Terroir

Terroir composé de marnes et de calcaires

Climat

Amphithéâtre qui le protège des vents du nord et lui offre une exposition à l'ouest-sud-ouest. 130 à 250 mètres d'altitude.

Observations

- A.O.C. depuis 1999.
- Appellation communale 156,60 Ha pour 7 332 HI pour un rendement de base de 47 HI/Ha.
- Existe uniquement en rouge.
- Elle ne comprend aucun climat classé en premier cru. L'un des meilleur climat est « La Palotte ».
- Coopérative datant de 1923.
- Age de la vigne 35 ans.
- Potentiel de garde de 5 à 10 ans.
- Servir à 15 à 18°C.

Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant Déplaisant

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

- | | | |
|----------------|---|--------------------------|
| Apéritifs | ■ Viandes blanches | ■ |
| Charcuteries | ■ Viandes rouges | ■ |
| Poissons | <input type="checkbox"/> Fromages doux | ■ |
| Fruits de Mer | <input type="checkbox"/> Fromages forts | ■ |
| Petits Gibiers | ■ Desserts chocolat | ■ |
| Gros Gibiers | ■ Desserts fruits | <input type="checkbox"/> |

Originalité

Rognons aux madères, viandes en sauces comme un canard aux olives ou gibiers à poils ou bien encore un petit salé aux lentilles.

Remarque :

L'appellation Irancy a été créée par un décret du 28 février 1999 et remplace l'appellation Bourgogne Irancy qui avait été créée en 1946. Le César (environ 5 hectares) aurait été apporté dans l'Yonne par les légions romaines, on peut en utiliser jusqu'à 10 % maximum. Il est très sensible aux gelées et mûrit difficilement.

Vendange égrappée en totalité, macération pré fermentation à froid. Macération totale de 10 jours. Fermentation malolactique en cuve et en fut. Elevage de 8 mois en cuves et en futs.