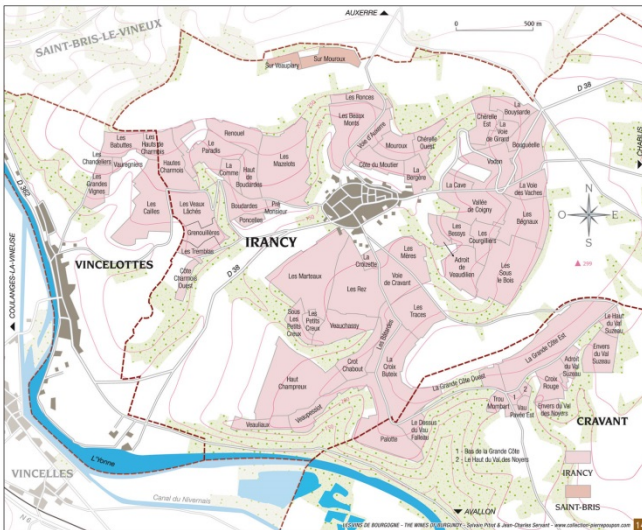
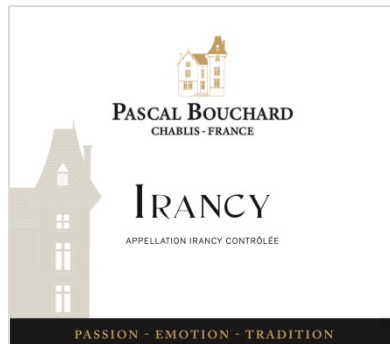




PASCAL BOUCHARD

CHABLIS - FRANCE



IRANCY

CLIMAT ET TERROIR

100% Pinot Noir

Irancy se situe dans le Grand Auxerrois, sur la rive droite de l'Yonne, à une quinzaine de kilomètres au sud d'Auxerre et au sud-ouest de Chablis.

Les pentes sont, pour la plupart, marneuses du kimméridgien, nuancées de sols bruns calcaires.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Après égrappage, vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées, avec pigeages et remontages.

Ce vin est élevé 16 à 18 mois en cuves et fûts de chêne (à hauteur de 25 %).

À LA DEGUSTATION

Son nez libère des arômes de fruits rouges avec des notes épicées.

Très équilibré en bouche, il est robuste et élégant à la fois.

UN MOMENT POUR L'OUVRIR

Vous pouvez le déguster à l'apéritif, avec de la charcuterie, des viandes rouges, du gibier et les fromages.

L'Irancy se marie à merveille avec les mets offrant des saveurs prononcées.

Servir entre 15 et 16°C

A boire maintenant ou à conserver jusqu'à 10 ans.

Pascal Bouchard sas – Parc des Lys – 89800 Chablis

Tel : +33 3 86 42 18 64 Fax : +33 3 86 42 48 11

www.pascalbouchard.com