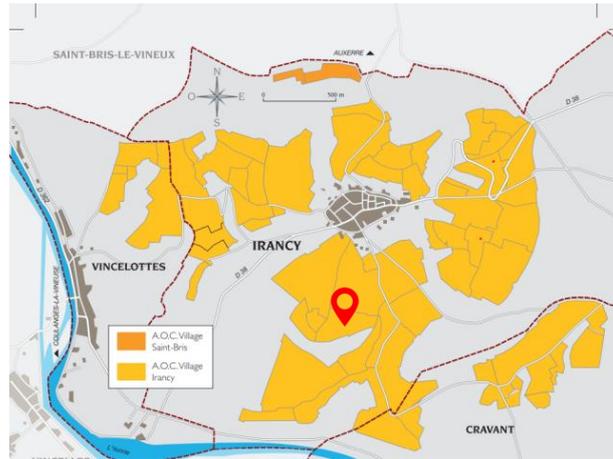




CHABLIS
JEAN COLLET
& FILS

Irancy



Nature du sol :

Dans le Grand Auxerrois, le village d'irancy se tient sur la rive droite de l'Yonne, à une quinzaine de kilomètres au sud d'Auxerre et au sud-ouest de Chablis. C'est l'un des villages les plus typiques du vignoble de l'Auxerrois, qui a reçu en 1999 le niveau d'appellation Village IRANCY, confirmant ses qualités.

Le vignoble se dessine en amphithéâtre autour du village, protégeant les vignes des vents froids du Nord et dont les sols très caillouteux, restituent admirablement la chaleur. Le sous sol datant du Jurassique Supérieur se compose de marnes du kimméridgien riche en *Exogyra Virgula*, comme à Chablis, nuancées de sols bruns calcaires où s'épanouit le cépage du Pinot Noir entre 130 et 250 mètres d'altitude. Issus de la parcelle des Veauchassy, les raisins de cette cuvée bénéficient d'une belle exposition Sud/Sud-Ouest.

Vinification :

Vendange manuelle en caisses percées.
Macération pré-fermentaire à froid
Pressurage pneumatique
Fermentation alcoolique et malolactique spontanée
et élevage en fûts de chêne pendant 16 mois.

Dégustation :

Le nez appelle la gourmandise avec des arômes délicats de fruits rouges : cerise, framboise.
La bouche confirme le nez, avec une attaque ciselée.
Ce vin ample harmonieux
une finale toastée grillée qui nous rappelle l'élevage en pièces Bourguignonne
Vin de plaisir immédiat qui accompagnera à merveille les viandes rouges grillées, les volailles comme le pigeon ou le canard.



SARL Jean COLLET et fils - 15, avenue de la Liberté BP61 - 89800 CHABLIS - France

☎ 0033.(0)3.86.42.11.93 - ✉ collet.chablis@orange.fr - @ www.domaine-collet.fr