

Château du Val de Mercy

Irancy

"Irancy" erhielt 1999 die kontrollierte Ursprungsbezeichnung und damit den Status einer Appellation Communale (Ortsappellation). Sie erstreckt sich über die 3 Ortschaften Irancy, Cravant und Vincelottes. Die hier ausgepflanzten Rotweinsorten sind Pinot Noir und César.

Rebsorte und Bestockung: Pinot Noir, 10.000 Rebstöcke/ha

Alter der Rebstöcke: 35 Jahre

Verschluss: hochwertiger Naturkork, Kapsel

Terroir: Unsere Weinparzelle in Irancy liegt in voller Südlage auf einem Hang in ungefähr 200 m Höhe mit braunem kalkmergelhaltigen Boden aus dem Kimmeridgium.

Ausbau: Maischegärung im Gärbehälter für 3 Wochen mit manuellem Unterstoßen des Tersterhutes und Überspülen; 12 Monate Ausbau in Eichenholzfässern.

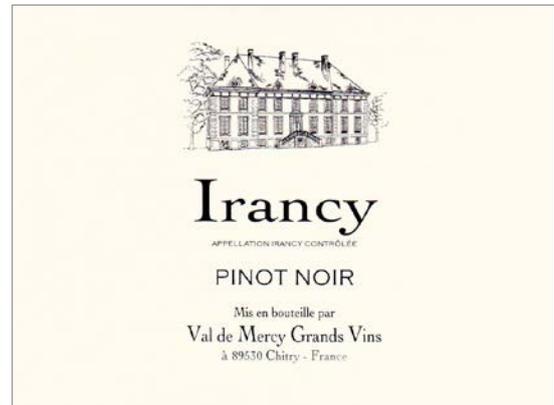
Verkostung und Lagerung: Granatrote Farbe mit violetten und purpurnen Reflexen. In der Nase fruchtig, mit einem Bouquet aus roten und schwarzen Beeren (Himbeere, Sauerkirsche, Johannisbeere und Brombeere), würzigen Lakritz- und Pfeffergerüchen sowie einer leichten Holznote, die unserem Irancy Komplexität verleiht. Der erste Eindruck am Gaumen ist köstlich und rund. Seine Tannine schmelzen am Gaumen und geben einer festen und samtigen Struktur Raum.

Als junger Wein angenehm zu trinken. 3 bis 10 Jahre Lagerung verleihen ihm eine samtige, runde Textur mit feiner Unterholznote.

Speisenempfehlung: Mit ausgeprägten Tanninen und dennoch charmant, ist unser Irancy ein idealer Begleiter von Gerichten mit kräftigem Aroma, wie gegrilltem Fleisch und Wildragout. Ideal auch zu warmen oder kalten Pasteten im Teigmantel, da er mit seinen Tanninen die weiche Textur dieser Speisen ausgleicht. Er passt auch hervorragend zu Käseplatten mit Camembert, Comté, Brillat und Soumaintrain.

Trinktemperatur: 15-16° C.

Säure:	3,0 gr
Alkohol:	12,8%
Restzucker:	0,6 gr



Domaine du Château du Val de Mercy

Place de l'Église, 89530 Chitry-Le-Fort, France, Tél. +333 8641 4800, Fax. +333 8641 4580, www.valdemercy.com