



MAISON DE LA CHAPELLE

Irancy

LES BATARDES, IRANCY LES BATARDES, Rouge, 2020



Origine du vin : Négoce

SITUATION

Exposition: Nord-Ouest. Pente: 10-15%. Densité de plantation: 7 700 pieds/ha. Age des vignes: 30 ans.

TERROIF

Sol argilo calcaire sur des marnes kimméridgiennes. Sol léger et filtrant.

A LA VIGNE

labour des sols raisonnés, peu de traitements, travail en agriculture raisonnée. respect de la plante et du

terroir

Cépages : Pinot Noir 100% - Superficie du vignoble : 0.80 ha - Age moyen des vignes: 30 ans

Autres informations : LES BATARDES -

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Vendanges manuelles.

Vinification en cuves ouverts tronconiques de 10 et 15hl.

Vendange éraflée à 70%, entière à 30%

Extraction par pigeages et remontages légers

Durée de macération de 15 jours

ELEVAGE

Elevage : 100% en pièces bourguignonnes de 1,2 et 3 vins Décantation manuelle après soutirage en cuve inox

Stabilisation tartrique: non

Collage : non Filtration : non

Date de mise en bouteilles : 19 novembre 2021

Teneur en alcool : 14 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Un vin de garde qui offre de la finesse et du caractère. très joli nez de fruits noirs agrémenté de notes épicées et végétales -bourgeons de cassis-, une bouche ample et longue, tout en fruits, portée par une acidité et des tanins délicats.

Potentiel de garde : $5 \ \grave{a} \ 10 \ ans, \ 10 \ \grave{a} \ 15 \ ans$

SERVICE 16 à 18 degrés

ACCORDS METS-VINS

MAISON DE LA CHAPELLE 24, rue du Serein, 89800 LA CHAPELLE VAUPELTEIGNE Tel. 0698452210 - contact@vins-maisondelachapelle.fr vins-maisondelachapelle.fr









MAISON DE LA CHAPELLE

Irancy LES BATARDES, IRANCY LES BATARDES, Rouge, 2020

Apéritif, avec des viandes blanches volailles, veau, viandes rouges. Fromages.

NOTRE ENTREPRISE

Maison de la Chapelle s'inspire des Maisons qui perpétuent le prestige des vins de Bourgogne mais aussi du Rhône, de Bordeaux... des plus belles appellations de France.

Maison de la Chapelle, c'est notre lieu de travail, là où le raisin devient vin. La fermentation, la macération, l'élevage, la mise en bouteilles, tout se passe dans le respect du temps et de gestes authentiques.

Maison de la Chapelle, c'est aussi notre lieu de vie, d'amitié et de partage avec des vignerons de Irancy. «
Fait à la maison », cette expression simple a vraiment du sens pour nous.

Delphine & Grégory Viennois

Date de création/reprise : 2014 -

Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

pratiques respectueuses de l'environnement et de la vinification

SIRET: 81341779700012 - N° de FDA: 13194499392 - Principaux marchés: France, Irlande, Suède, USA, Norvège, Canada Québec, Canada Ontario, Canada Colombie Britannique, Canada Autre état, Australie, Allemagne, Royaume-Uni





