

# Stéphanie Colinot

## *IRANCY "la cerise sur le coteau" 2018*

Cette cuvée d'Irancy est issue d'un assemblage de parcelles exposées plein sud sur la commune de Cravant.

Ce vin a été vinifié dans ma nouvelle cuverie située à Villy (Chablisien).

Issues de pinot noir uniquement, ces vignes plantées à 7500 pieds/ha d'une quinzaine d'années sur un sol argilo-calcaire kimmeridgien ont été vendangées manuellement, les raisins triés ont été ramenés en caisse par camion, égrappés totalement, puis encuvés directement dans une cuve inox thermoregulée.

Afin de contrôler au mieux la fermentation, la cuve a été refroidie et pigée pendant 4 jours, puisensemencée pour débiter la fermentation alcoolique.

La cuvée, non chaptalisée (13,8 % vol naturel), a été remontée, puis décuvée au bout d'une quinzaine de jours. Le vin de goutte et le début de presse assemblés, ont été débourbés avant l'élevage en cuve inox.

Quelques mois après la malo, ce vin a été filtré par le nouveau procédé de filtration tangentielle, afin de ne pas mettre d'intrans dans le vin.

La mise en bouteille a été faite en juillet 2019.

Cet Irancy "la cerise sur le coteau" se caractérise par son fruité et son élégance, il accompagnera idéalement vos tartes salées et charcuterie.

Un hommage au passé avec humour !

De bonne garde, 5 à 10 ans, il est recommandé de le servir un peu frais, vers 16°C.

Bonne dégustation !

