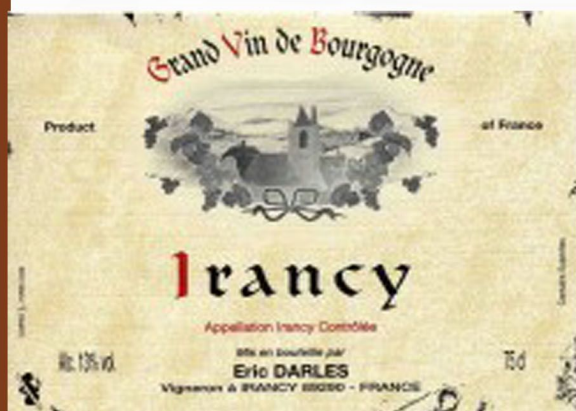


DOMAINE ERIC DARLES

IRANCY 2015



DOMAINE ERIC DARLES



CEPAGE
95% Pinot noir 5% Cesar

SOL
Pente marneuse et calcaire. Exposition sud/sud-ouest

VINIFICATION
Vinification traditionnelle du cépage Pinot noir et de l'ancestral César.
Le raisin est récolté à la main, non éraflé, plusieurs fois par jour.
Dès que la fermentation alcoolique est terminée, les vins de goutte et de presse sont séparés.

ELEVAGE
D'une durée de 9 à 12 mois, l'élevage est élaboré en cuves, c'est pendant cette période que la seconde fermentation appelée fermentation malo-lactique se réalise.
A l'issue de cette phase, nos "Irancy" sont soutirés, afin d'être mis en bouteilles.

DEGUSTATION

- Œil : grenat
- Nez : bouquet très fruité (cassis, cerise, mûre)
- Bouche : les tannins se fondent pour laisser place à une structure ferme et veloutée ; légère acidité qui lui assure une bonne conversation

GRAPE VARIETY
95% Pinot Noir 5% Cesar

SOIL
Marly and calcareous soil. South / southwest exposure

VINIFICATION
Traditional vinification of Pinot noir and of the ancestral César.
Handharvest, not scratched, several times a day.
As soon as the alcoholic fermentation is ended, free-run wines and press wines are separated.

AGEING
From 9 to 12 months, ageing in tuns.
During this period, the second fermentation called malolactic fermentation appears.
After this, our "Irancy" is extracted, to be bottled.

TASTING

- Colour : garnet
- Nose : very fruity bouquet (cassis, cherry, blackberry)
- Mouth : tannins melt to give way to a firm and velvety structure ; light acidity which insures it a good conversation