

DOMAINE ERIC DARLES

IRANCY Boudardes 2012



CEPAGE

95% Pinot noir 5% Cesar

SOL

Pente marneuse et calcaire. Exposition sud/sud-ouest

VINIFICATION

Inification féminine et traditionnelle du cépage Pinot noir et de l'ancestral César. Le raisin est récolté à la main. 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.

DEGUSTATION

- Œil : pourpre soutenu
- Nez : bouquet très fruité (cassis, cerises, mûre)
- Bouche : les tanins se fondent pour laisser place à une structure ferme et veloutée ; légère acidité qui lui assure une bonne conservation.

Se marie à merveille avec du porc grillé et du poulet en sauce blanche

GRAPE VARIETY

95% Pinot Noir 5% Cesar

SOIL

Marly and calcareous soil. South / southwest exposure

VINIFICATION

Traditional and feminine vinification of Pinot noir and of the ancestral César. Handharvest. 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.

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

Fits well with grilled pork and poultry in white sauce

