
Domaine de Mauperthuis



Irancy

Cépage

Pinot Noir et César



Terroir

Pentes argilo-calcaires datant du kimméridgien.

Elevage

Après une fermentation avec les levures naturellement présentes sur le raisin, le vin est élevé 12 mois en fût de chêne français (10 à 15% neufs).

Les mouvements et les intrants sont limités au strict minimum afin de garantir un authentique goût de terroir.

Dégustation

Sous sa robe pourpre bien soutenue et ses reflets grenats, il possède un bouquet très fruité de cassis, de cerise griotte, et de mûre.

Au palais, ses tanins se fondent pour laisser place à une structure ferme et veloutée.

Sa fraîcheur naturelle lui assure une garde excellente

Accord Mets-Vin

Solide et néanmoins charmeur, cet Irancy et son jus coloré invitent aux mets à saveurs fortes et charnues. Les ribs grillés (travers de porc) trouvent là un accompagnateur zélé car à des tanins virils s'ajoutent une belle puissance aromatique.

Bien entendu pâtés en croûte chauds ou froids trouvent dans l'Irancy un partenaire idéal, ses tanins équilibrant la texture très onctueuse de ces mets gourmands. Le plateau de fromages ne peut être composé de camembert, cantal, soumaintrain...

Garde

Très beau potentiel de garde de 8 à 10 ans