« Irancy »

2022

Identité

Appellation :	Irancy
Surface :	13,5 ha
Cépage :	Pinot Noir
Année de plantation :	entre 1951 et 2021
Terroir :	Argilo-calcaire
Numéro de Lot :	L24249

Production

Viticulture :	Biologique certifié ECOCERT
Vendanges :	du 30 août au 15 septembre 2022
Vinification :	Égrappée 100 %, pré-macération (12°-14°) 3-4 jours, levures indigènes, pas d'enzymage
Macération :	15 à 18 jours
Élevage :	26 mois (2 mois inox, 24 mois foudres)
Rendement :	53 hL/ha
Mise en bouteille :	les 5 ,10,11 et 12 septembre 2024
Production bouteilles :	83 346 bouteilles
Production magnums :	508 magnums

Analyse

Degré alcoolique :	13,32 % vol
Sucre résiduel :	0 g/L
Acidité totale :	3,18 g/L H2SO4
Acidité volatile :	0,58 g/L H2SO4
SO2 total :	31 mg/L



Logo - Gabin & Félix Richoux

contact@domainerichoux.fr

03 86 42 21 60

73, Rue Soufflot
89 290 Irancy
Bourgogne