Irancy

« Merci la foule »

2018

Identité

Appellation :	Irancy
Surface :	0,17 ha
Cépage :	Pinot Noir
Terroir :	Argilo-calcaire
Densité :	21 000 pieds/ha
Numéro de Lot :	LMLF18

Production

Viticulture :	Biologique certifié ECOCERT
Vendanges :	1er septembre 2018
Récolte :	Vendange manuelle en caisse de 40 kg, tri sur table vibrante et à bande
Vinification :	Grappe entière, levures indigènes, pas d'enzymage
Macération :	18 jours
Élevage :	26 mois (2 mois inox, 24 mois fûts)
Rendement :	13,5 hL/ha
Mise en bouteille :	29 octobre 2020
Production bouteilles :	297 bouteilles

Analyse

Degré alcoolique :	13,53 % vol
Sucre résiduel :	0 g
Acidité totale :	3,21 g/L H2SO4
Acidité volatile :	0,54 g/L H2SO4
SO2 total :	50 mg/L



Logo - Gabin & Félix Richoux

contact@domainerichoux.fr

03 86 42 21 60

73, Rue Soufflot
89 290 Irancy
Bourgogne