Irancy

« Palotte »

2018

Identité

Appellation :	Irancy
Surface :	0,41 ha
Cépage :	Pinot Noir
Terroir :	Argilo-calcaire
Numéro de Lot :	L22091

Production

Viticulture :	Biologique certifié ECOCERT
Vendanges :	07 septembre 2018
Récolte :	Vendange manuelle en caisse de 40 kg, tri sur table vibrante et à bande
Vinification :	Égrappée 100 %, pré-macération (12°-14°) 3-4 jours, levures indigènes, pas d'enzymage
Macération :	15 à 18 jours
Élevage :	31 mois (26 mois en fûts, 5 mois inox)
Rendement :	52 hL/ha
Mise en bouteille :	01 avril 2022
Production bouteilles :	3 342 bouteilles
Production magnums :	54 magnums

Analyse

Degré alcoolique :	13,65 % vol
Sucre résiduel :	0 g/L
Acidité totale :	3,6 g/L H2SO4
Acidité volatile :	0,57 g/L H2SO4
SO2 total :	40 mg/L



Logo - Gabin & Félix Richoux

contact@domainerichoux.fr

03 86 42 21 60

73, Rue Soufflot
89 290 Irancy
Bourgogne