Irancy

« Palotte »

2019

Identité

Appellation :	Irancy
Surface :	0,41 ha
Cépage :	Pinot Noir
Terroir :	Argilo-calcaire
Numéro de Lot :	L22300

Production

Viticulture :	Biologique certifié ECOCERT
Vendanges :	05 septembre 2019
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 :	26 mois (24 mois en fûts, 2 mois inox)
Rendement :	28 hL/ha
Mise en bouteille :	27 octobre 2022
Production bouteilles :	1 575 bouteilles
Production magnums :	100 magnums

Analyse

Degré alcoolique :	14,43 % vol
Sucre résiduel :	0 g/L
Acidité totale :	3,74 g/L H2SO4
Acidité volatile :	0,77 g/L H2SO4
SO2 total :	42 mg/L



Logo - Gabin & Félix Richoux

contact@domainerichoux.fr

03 86 42 21 60

73, Rue Soufflot
89 290 Irancy
Bourgogne