

CLOTILDE DAVENNE

A.O.C. Borgoña

La majestuosa iglesia, la casa natal del arquitecto G. Soufflot (el Panteón de París) y las hermosas casas de los viticultores forman el marco de un vino tinto de larga fama, que en 1999 recibió la denominación de nivel Village IRANCY, lo que confirma sus cualidades.

* Le César (unas 5 hectáreas en la zona de denominación de origen Irancy) habría sido llevado a Yonne por las legiones romanas. Esta planta vigorosa produce racimos cilíndricos bastante grandes y bayas negras esféricas. Por sí solo, da un vino muy colorido con aromas de frutos rojos, ciertamente demasiado ricos en taninos.



IRANCY 2021

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

Pinot Noir y entre un 3 y un 10% de César según añada.

INFORMACIÓN

Maceración en depósitos de acero inoxidable, bazuqueo diario durante una semana, prensado neumático. Vinificación en tinajas de acero inoxidable. Las fermentaciones alcohólica y maloláctica espontáneas se controlan a bajas temperaturas y se realizan al 100%.

1/3 de la añada se envejece en barricas viejas durante 8 a 12 meses antes del montaje, filtración y embotellado.

NOTAS DE CATA

Bajo su color violeta intenso, ligeramente granate y rico en reflejos, tiene un bouquet muy afrutado (grosella negra, guinda, frambuesa, mora) donde a veces entran aromas florales y de regaliz o pimienta. En boca, sus taninos se funden para dar paso a una estructura firme y aterciopelada.

MARIDAJE

Ideal como acompañamiento de embutidos, patés, costillas de cerdo a la parrilla, caza, carnes en salsa o a la plancha, ensalada de verduras frescas, quesos.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com