



Athénaïs

Irancy

Chérelle 2012

Projet

« Athénaïs » est la marque de négoce développée par Athénaïs de Béru en complément de la gamme de vins du Château de Béru. Cette marque est un projet de longue date, elle résulte d'une sélection réfléchie de parcelles et de vigneronnes cultivant des raisins dans le respect des terroirs bourguignons.

Cépage

Pinot Noir – Pinot Gris

Terroir

La parcelle d'Irancy Chérelle est située sur l'un des plus beaux coteaux, exposé sud/sud-ouest, dans un cirque qui surplombe le village d'Irancy au cœur du vignoble auxerrois, sur la rive droite de l'Yonne (rivière). Il s'agit de pentes marneuses de l'époque du Kimméridgien à 250m d'altitude. Les pieds de Pinot Gris complantés dans cette vigne s'harmonisent parfaitement avec le Pinot Noir.

Vigne

Les raisins sont cultivés en viticulture biologique et en biodynamie, en harmonie avec la nature.

Date de récolte

Fin septembre

Vinification et Élevage

Les raisins sont vendangés à maturité, à la main dans des cagettes de 10Kg par l'équipe d'Athénaïs de Béru, puis ils sont acheminés au domaine, à Béru. La vendange 2012 a été vinifiée en vendange entière à 100%, très naturellement, sans soufre ajouté. Les vins sont entonnés dans des fûts de 4 à 6 ans, élevés pendant 18 mois, puis mis en bouteille sans collage ni filtration.

Millésime 2012

Le millésime 2012 est un millésime difficile avec la succession de pluies abondantes et d'orages de grêle. Mais les rayons de soleil du mois de septembre ont contribué à la concentration des raisins et à une belle maturité.

Pour ce premier millésime, la fraîcheur et la structure veloutée de l'Irancy Chérelle confirment la dynamique du millésime 2012.

Notre Irancy Chérelle offre un vin d'un rouge intense, néanmoins charmeur, caractérisé par un bouquet de fruits rouges (cassis, cerises, framboise, mûres ...) avec des notes de fleur et plus particulièrement de poivre blanc, grâce à l'assemblage du pinot gris et du pinot noir.