

Signature

Irancy



La gamme "Signature" propose des vins d'appellation régionales et communales créés avec soin, véritables reflets de notre Bourgogne septentrionale.

Chacun exprime la typicité de la région viticole dont il est issu, en exprimant les nuances et les subtilités propres à son terroir, exacerbées par le travail méticuleux et la signature de qualité des vins d'Olivier Morin.

The "Signature" range offers carefully created regional and communal appellation wines, true reflections of our northern Burgundy.

Each one expresses the typicity of the wine region from which it comes, expressing the nuances and subtleties specific to its terroir, exacerbated by the meticulous work and quality signature of Olivier Morin's wines.

Appellation - Irancy

Cépage : Pinot Noir

Caractère du vin : L'Irancy se distingue par des arômes de cassis, de cerises et d'épices. Cette combinaison offre une palette aromatique captivante où le fruité intense du cassis se mêle à la délicatesse des cerises, le tout accompagné d'une note chaleureuse et complexe d'épices. Ces caractéristiques en font un vin polyvalent, capable d'évoluer et de se bonifier avec le temps.

Dégustation : Lors de la dégustation de l'Irancy, vous serez séduit par ses arômes qui se libèrent dès le premier nez. En bouche, la vivacité de ce vin se fait ressentir, apportant une fraîcheur agréable et une légèreté bien équilibrée. Les saveurs se marieront parfaitement avec un plat d'agneau en sauce. Nous vous recommandons de déguster ce vin à une température de 16°C.

Taux d'alcool : 13,5

Appellation - Irancy

Grape variety : Pinot Noir

Wine character: Irancy is distinguished by aromas of blackcurrant, cherries and spices. This combination offers a captivating aromatic palette where the intense fruitiness of blackcurrant mingles with the delicacy of cherries, all accompanied by a warm and complex note of spices. These characteristics make it a versatile wine, able to evolve and improve over time.

Tasting: When tasting Irancy, you will be seduced by its aromas that are released from the first nose. On the palate, the liveliness of this wine is felt, bringing a pleasant freshness and a well-balanced lightness. The flavors will go perfectly with a lamb dish in sauce. We recommend that you taste this wine at a temperature of 16°C.
Alcohol content: 13.5



2 chemin Vaudu 89530 Chitry

+33 3 86 41 47 20 chitry@olivier-morin.fr