

# Maison de la Chapelle Irancy "Les Bâtardes" rouge 2022



GRANDS VINS DE BOURGOGNE  
MAISON DE LA CHAPELLE

Prix du produit :

**49,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): D. et G. VIENNOIS (La  
CHAPELLE)

Millésime: 2022

Appellation: Irancy

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Bâtardes

RVF: 90/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE LA MAISON DE LA CHAPELLE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Maison de la Chapelle Irancy "Les Bâtardes" rouge 2022 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (sept. 2024) : **93/100**. *Les Bâtardes évoque le noyau de cerise, avec une fine touche beurrée. Un vin doté de tanins fins et d'un jus tendre et soyeux. Les rouges mettent bien en valeur la solidité d'Irancy, sans trop en accentuer le côté musclé.*

## **Fiche technique rédigée par le domaine :**

### **Vignoble & terroir**

**Climat :** Les Bâtardes, 0,8 ha

**Cépage :** pinot noir

**Sol :** argilo calcaire sur des marnes kimméridgiennes (léger et filtrant)

**Exposition :** Nord-Ouest

**Pente :** 10-15 %

**Densité de plantation :** 7 700 pieds / ha

**Âge des vignes :** 30 ans

### **Vendanges, vinifications & élevage**

**Date de vendange :** 08, 09 et 10 septembre 2022

**Vendange :** manuelle, éraflée à 80 %, entière à 20 %

**Vinification :** en cuves ouvertes tronconiques de 15 et 20 hl

**Extraction :** par pigeages et remontages légers

**Durée de macération :** 15 jours

**Élevage :** 100 % en pièces bourguignonnes de 2 à 5 vins pendant 14 mois

**Décantation :** naturelle après soutirage en cuve inox

**Stabilisation tartrique :** non

**Collage :** non

**Filtration :** non

**Date de mise en bouteille :** 17 octobre 2023

**Production :** 3600 bouteilles et 60 magnums

### **Description brève du produit :**

La grande cuvée du domaine, toujours 100% pinot noir bien sûr, sortie des chais en septembre 2024. A oublier en cave si possible quelques années, comme tout grand vin de Bourgogne qui se respecte. **93/100 RVF**