



IRANCY

2021

Vignoble & terroir

Climats : Paradis, Renouel, Beaux Monts, Bâtardes, Les Begneaux & Mazelots

Cépage : pinot noir

Sol : argilo calcaire sur des marnes kimméridgiennes

Exposition : divers

Densité de plantation :

7 700 pieds / ha

Âge des vignes :

de 30 à 35 ans

Vendanges, vinifications & élevage

Date de vendange :

25 septembre 2021

Vendanges : manuelles, éraflée à 85 %, entière à 15%

Vinification : en cuves bois et béton

Extraction : par pigeages et remontages légers

Durée de macération :

15 jours.

Élevage : 100 % en pièces bourguignonnes de à 5 vins

Décantation : naturelle après soutirage en cuve inox

Stabilisation tartrique : non

Collage : non

Filtration : non

Date de mise en bouteille :

23 novembre 2022

Quantité produite :

2 700 bouteilles et 40 magnums



Delphine & Grégory Viennois
89800 La Chapelle-Vaupelteigne

www.vins-maisondelachapelle.fr
contact@vins-maisondelachapelle.fr
T. +33 (0)3 86 18 96 33



IRANCY

« Les Bâtardes » 2021

Vignoble & terroir

Climat : Les Bâtardes

Cépage : pinot noir

Sol : argilo calcaire sur des marnes kimméridgiennes.
Sol 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 :

25 septembre 2021

Vendanges : manuelles, éraflée à 60 %, entière à 40%

Vinification : en cuves ouvertes tronconiques de 10 et 15 hl

Vendange :

Extraction : par pigeages et remontages légers

Durée de macération :

15 jours

Élevage : 100 % en pièces bourguignonnes de 1, 2 et 3 vins

Décantation : naturelle après soutirage en cuve inox

Stabilisation tartrique : non

Collage : non

Filtration : non

Date de mise en bouteille :

23 novembre 2022

Quantité produite :

1 200 bouteilles



Delphine & Grégory Viennois
89800 La Chapelle-Vaupelteigne

www.vins-maisondelachapelle.fr
contact@vins-maisondelachapelle.fr
T. +33 (0)3 86 18 96 33



IRANCY

« Les Beaux Monts » 2020

Vignoble & terroir

Climat : Les Beaux Monts

Cépage : pinot noir

Sol : argilo calcaire sur des marnes kimméridgiennes

Exposition : Sud

Pente : 40-45 %

Densité de plantation :

7 700 pieds / ha

Âge des vignes :

35 ans

Vendanges, vinifications & élevage

Date de vendange :

20 août 2020

Vendanges : manuelles, éraflée à 60 %, entière à 40%

Vinification : en cuves ouvertes tronconiques de 15 et 20 hl

Extraction : par pigeages et remontages

Durée de macération :

15 jours

Élevage : 100 % en pièces bourguignonnes de 1, 2 et 3 vins

Décantation : naturelle après soutirage en cuve inox

Stabilisation tartrique : non

Collage : non

Filtration : non

Date de mise en bouteille :

19 novembre 2021

Quantité produite :

1 200 bouteilles et 60 magnums



Delphine & Grégory Viennois
89800 La Chapelle-Vaupelteigne

www.vins-maisondelachapelle.fr
contact@vins-maisondelachapelle.fr
T. +33 (0)3 86 18 96 33



IRANCY

« Version Libre » 2020

Cette cuvée est élaborée totalement sans soufre, et illustre notre volonté de produire un vin de façon originelle et pure.

Vignoble & terroir

Climats : Beaux Monts et Bâtardes

Cépage : pinot noir

Sol : argilo calcaire sur des marnes kimméridgiennes

Exposition : Nord-Est et Sud

Densité de plantation :

7 700 pieds / ha

Âge des vignes :

de 30 à 35 ans

Vendanges, vinifications & élevage

Date de vendange :

20 août 2020

Vendanges : manuelles, éraflée à 60 %, entière à 40%

Vinification : en cuves ouvertes tronconiques de 15 et 20 hl

Extraction : par pigeages et remontages

Durée de macération :

15 jours

Élevage : 100 % en pièces

bourguignonnes de 1, 2 et

3 vins

Décantation : naturelle après soutirage en cuve inox

Stabilisation tartrique : non

Collage : non

Filtration : non

Date de mise en bouteille :

19 novembre 2021

Quantité produite :

660 bouteilles et 60 magnums



Delphine & Grégory Viennois
89800 La Chapelle-Vaupelteigne

www.vins-maisondelachapelle.fr
contact@vins-maisondelachapelle.fr
T. +33 (0)3 86 18 96 33

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MAISON DE LA CHAPELLE

BOURGOGNE ALIGOTÉ

2021

Vignoble & terroir

Cépage : aligoté

Sol : argilo calcaire sur des marnes kimméridgiennes

Exposition : Sud et Sud Est

Densité de plantation :

7 700 pieds / ha

Âge des vignes :

de 30 à 35 ans

Vendanges, vinifications & élevage

Date de vendange :

27 septembre 2021

Vinification : pressurage direct

Élevage : 100 % en cuve inox

Décantation : naturelle après soutirage en cuve inox

Stabilisation tartrique : oui

Collage : argile bentonitique

Filtration : légère

Date de mise en bouteille :

21 avril 2022

Quantité produite :

3 900 bouteilles



Delphine & Grégory Viennois
89800 La Chapelle-Vaupelteigne

www.vins-maisondelachapelle.fr
contact@vins-maisondelachapelle.fr
T. +33 (0)3 86 18 96 33

