

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MAISON DE LA CHAPELLE

IRANCY

« Version Libre » 2023

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

Vignoble & terroir

Climats : les Beaux Monts,
Les Bâtardes, La Grande Côte

Cépage : pinot noir

Sol : argilo calcaire sur des
marnes kimméridgiennes

Densité de plantation :

7 700 pieds / ha

Âge des vignes :

de 30 à 35 ans

Vendanges, vinifications & élevage

Date de vendange :

20 septembre 2023

Vendanges : manuelles,

éraflée à 50 %, entière à 50 %

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 4 à 10 vins

pendant 12 mois

Décantation : naturelle après

soutirage en cuve inox

Stabilisation tartrique : non

Collage : non

Filtration : non

Date de mise en bouteille :

30 septembre 2024

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

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MAISON DE LA CHAPELLE

IRANCY

« Les Bâtardes » 2023

Vignoble & terroir

Climat : Les Bâtardes

Cépage : pinot noir

Sol : argilo calcaire sur des marnes kimméridgiennes.

Densité de plantation :

7 700 pieds / ha

Âge des vignes :

de 30 à 50 ans

Vendanges, vinifications & élevage

Date de vendange :

21 septembre 2023

Vendanges : manuelles,

entière à 100 %

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 4 à 10 vins

pendant 12 mois

Décantation : naturelle après

soutirage en cuve inox

Stabilisation tartrique : non

Collage : non

Filtration : non

Date de mise en bouteille :

31 octobre 2024

Quantité produite :

4 500 bouteilles et 150 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

IRANCY

« Les Beaux Monts » 2023

Vignoble & terroir

Climat : Les Beaux Monts

Cépage : pinot noir

Sol : argilo calcaire sur des marnes kimméridgiennes

Densité de plantation :

7 700 pieds / ha

Âge des vignes :

de 30 à 50 ans

Vendanges, vinifications & élevage

Date de vendange :

19 septembre 2023

Vendanges : manuelles,

éraflée à 50 %, entière à 50 %

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 4 à 10 vins

pendant 12 mois

Décantation : naturelle après

soutirage en cuve inox

Stabilisation tartrique : non

Collage : non

Filtration : non

Date de mise en bouteille :

31 octobre 2024

Quantité produite :

5 100 bouteilles et 150 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

IRANCY

2023

Vignoble & terroir

Climats : Paradis, Les Beaux Monts, Les Bâtardes, La Grande Côte, Renouel

Cépage : pinot noir

Sol : argilo calcaire sur des marnes kimméridgiennes

Densité de plantation :

7 700 pieds / ha

Âge des vignes :

de 30 à 50 ans

Vendanges, vinifications & élevage

Date de vendange :

20 septembre 2023

Vendanges : manuelles, éraflée à 50 %, entière à 50 %

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 4 à 10 vins pendant 12 mois

Décantation : naturelle après soutirage en cuve inox

Stabilisation tartrique : non

Collage : non

Filtration : non

Date de mise en bouteille : 30 septembre 2024

Quantité produite :

14 000 bouteilles et 300 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

CHABLIS

2023

Vignoble & terroir

Cépage : chardonnay

Localisation : Préhy, Maligny
et Chichée

Sol : argilo calcaire et marnes
kimméridgiennes

Exposition : Est / Sud Est

Densité de plantation :
7 000 pieds / ha

Âge des vignes :
45 ans

Vendanges, vinifications & élevage

Date de vendange :

18 septembre 2023

Vinification : cuve inox
et demi-muids

Élevage : sur lies pendant 8 mois

Décantation : statique par
le froid

Stabilisation tartrique : oui

Collage : oui

Filtration : légère

Date de mise en bouteille :
13 mai 2024

Quantité produite :
10 200 bouteilles



Delphine & Grégory Viennois
89800 La Chapelle-Vaupelteigne

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