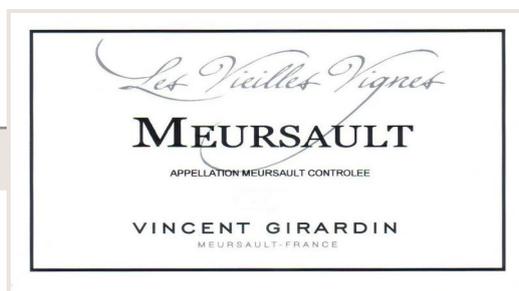


VINCENT GIRARDIN

Meursault "Les Vieilles Vignes"



AGE DE VIGNE

50 ans

GEOLOGIE

Les vignes sont situées sur la commune de Meursault. Assemblage de parcelles provenant des terroirs de Sous la Velle, Corbin, Dressolles, Clos du Cromin et Vireuils.

Sol: Deux typicités de terroir différent, d'une part une vieille roche calcaire callovienne et de l'autre part une roche marneuse argovienne.

La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage).

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis à la cuverie et enfin pressurage (presseur pneumatique) pour obtenir une extraction lente.

ELEVAGE

Enfûtage après un léger débourage. Le mout de raisins est mis en fûts de chêne français de 500 litres (10% de fûts neufs) dans lesquels se dérouleront les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage sera long sur lies fines durant 15 mois. Sans battonage. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est placé dans une cuve en acier inoxydable pour l'assemblage. Soutirage avant collage et légère filtration avant mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

DEGUSTATION

Délicieux mariage entre l'amande et la noisette grillées avec des notes végétal et floral (aubépine, sureau, fougère, tilleul, verveine) et minéral (silex). Beurre, miel, agrumes sollicitent également le nez. Au palais, un vin riche à la saveur de noisette friande et joyeuse. Belle équilibre entre l'onctueux et la fraîcheur. Long et structuré.

METS

Des fromages bleus et du foie gras, du veau ou de volaille en sauce blanche, des crustacés grillés et en sauce.

Servir à 12°C.