

VINCENT GIRARDIN  
BOURGOGNE

# Auxey-Duresses Blanc

## “VIEILLES VIGNES”



**CÉPAGE:** 100% Chardonnay

**SOL:** Marno-calcaire

**VINIFICATION:** Les raisins sont vendangés à la main et triés lors de la cueillette. Ils sont pressés dans un presseur pneumatique à afin d'obtenir une extraction lente. Après un débourage à froid, puis un soutirage en douceur, le vin est mis en fûts de chêne français (20% de fûts neufs). Les fermentations (alcoolique et malolactique) peuvent alors commencer avec des levures naturelles.

**DEGUSTATION:**

**Œil:** Robe paille claire, cristalline

**Nez:** D'amande fraîche, de pomme de reinette. De jolies nuances biscuitées, des senteurs minérales

**Bouche:** Au palais, il chardonne bien et de façon friande. Vif dans sa jeunesse. Bonne persistance aromatique

Accompagne parfaitement de nombreux plats : crevettes et poissons en sauce piquante, aux ratatouilles bien mijotées et aux gratins de fruits de mer. Fromages .

**ABV:** 13%

**GRAPE VARIETY:** 100% Chardonnay

**SOIL:** Marno-limestone

**VINIFICATION:** The grapes are harvested by hand and sorted during picking. They are pressed in a pneumatic press to obtain a slow extraction. After cold settling, then a gentle racking, the wine is put in French oak barrels (20% new barrels). Fermentation (alcoholic and malolactic) can then start with natural yeasts

**DEGUSTATION:**

**Eye:** Clear, crystalline straw color

**Nose:** Fresh almond, pippin apple. Pretty biscuit nuances, mineral scents

**Palate:** On the palate, it gives off well and in a delicious way. Lively in his youth. Good aromatic persistence

A perfect accompaniment to many dishes: shrimps and fish in spicy sauce, well-simmered ratatouille and seafood gratins. Cheeses.

**ABV:** 13%