

VINCENT GIRARDIN
BOURGOGNE

Volnay Vieilles Vignes



CÉPAGE: Pinot Noir

Les vignes sont situées dans l'aire d'appellation régionale de la commune de Savigny-Les-Beaune. Les vignes sont situées sur les terroirs de Gollardes et Vermots dessus. Le vignoble se trouve dans la vallée où il y a du vent et des températures plus froides donnant des raisins plus tardifs.

SOL: Le sous-sol est constitué de graves calcaires très durs (sols pauvres) donnant la minéralité au vin. La taille se fait en Guyot avec différents travaux pendant la saison verte. (Ébourgeonnage, palissage, nappage).

VINIFICATION / ELEVAGE: Vendanges manuelles, tri sur vigne puis en cuve et enfin pressurage (presseur pneumatique) pour obtenir une extraction lente. Barreling après un léger tassement. Les raisins sont mis en fûts de chêne français de 500 litres (10% de fûts neufs) dans lesquels se déroulent les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage sera long sur lies fines pendant 15 mois. Sans remuer. Un mois avant la mise en bouteille, le vin de différentes barriques est placé dans une cuve inox pour assemblage, remplissage avant collage et légère filtration avant mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

DÉGUSTATION:

Vin riche en arômes avec des notes florales et fruitées et beaucoup de fraîcheur en bouche.

S'accorde bien avec les sushis, les poissons d'eau douce en sauce blanche, les fromages (gruyère, chèvre)...

GRAPE VARIETY: Pinot Noir

The vines are located in the regional appellation area of the commune of Savigny-Les-Beaune. The vines are situated on the terroirs of Gollardes and Vermots dessus. The vineyard is in the valley where you have wind and colder temperatures giving later maturities grapes.

SOIL: The subsoil consists of very hard limestone gravel (poor soils) giving the minerality to the wine. The pruning is done in Guyot with different works during the green season. (Disbudding, trellising, topping).

VINIFICATION / AGING: Manual harvest, sorting on vine then in the vat and finally pressing (pneumatic press) to obtain a slow extraction. Barreling after a slight settling. The grapes are put in French oak barrels of 500 liters (10 % of new barrels) in which the alcoholic and malolactic fermentations in yeasts and native bacteria will take place. Breeding will be long on fine lees for 15 months. Without stirring. One month before bottling, the wine from different barrels is placed in a stainless steel tank for blending. Filling before gluing and light filtration before bottling. Bottling is done according to the lunar calendar.

TASTING:

Aromatically rich wine with floral and fruity notes and a lot of freshness in the mouth.

Goes well with sushi, freshwater fish in white sauce, cheese (gruyère, goat cheese)...