

VINCENT GIRARDIN
BOURGOGNE

Rully 1er cru "Grésigny"



CÉPAGE: Chardonnay

SOL: Très calcaire, assez pauvre, avec une fine couche d'argile. C'est le résultat de l'érosion d'une petite colline située au dessus de la parcelle.

VINIFICATION / ELEVAGE:

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

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 indigènes. L'élevage sera long sur lies fines durant 15 mois. Sans batonage. 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.

DÉGUSTATION:

Couleur or vert brillante. Le nez montre des arômes de fruits frais (pomme, poire) d'agrumes et de fleurs blanches. L'élevage en fût donne des notes vanillées discrètes. Très franc, plein, riche en bouche, plein de sève et de vigueur.

Accompagne la charcuterie très fine et les poissons marinés ou cuisinés au beurre.

GRAPE VARIETY: Chardonnay

SOIL: Very calcareous, rather poor, with a thin layer of clay. It's the result of the erosion of a small hill located above the plot.

VINIFICATION / AGEING:

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:

Bright green gold color. The nose shows aromas of fresh fruit (apple, pear), citrus and white flowers. The ageing in barrels gives discreet vanilla notes. Very full, rich in the mouth, full of sap and vigor.

Goes well with very fine cold meats and fish marinated or cooked in butter.