

VINCENT GIRARDIN  
BOURGOGNE

# Chassagne-Montrachet 1er cru "Morgeot" blanc



**CÉPAGE:** Chardonnay

**SOLS :** Sol calcaire sur le dessus et sol argileux plus profond sur la partie inférieure des parcelles, ce qui convient au Chardonnay. La taille se fait en Guyot (Poussard) avec différents travaux pendant la saison verte. (ébourgeonnage, palissage, étêtage).

**VINIFICATION / ELEVAGE :** Vendanges manuelles, tri sur pied puis en cuve et enfin pressurage (presseur pneumatique) pour obtenir une extraction lente. Mise en barrique après un léger débourage. Les raisins sont mis en fûts de chêne français de 228 litres (15% de fûts neufs) dans lesquels se dérouleront les fermentations alcoolique et malolactique en levures et bactéries indigènes. L'élevage sera long sur lies fines pendant 18 mois. Sans bâtonnage. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est placé dans une cuve en inox pour l'assemblage. Suit un léger collage et une légère filtration avant la mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

**DÉGUSTATION :** Nez puissant, belle longueur avec une finale minérale. Belle couleur or pâle avec des reflets verts. Nez grillé avec des notes d'agrumes. La bouche est dense, minérale et d'une belle complexité avec une finale persistante.

**ACCORDS METS ET VINS :** A déguster avec de la volaille, du veau, du porc, des poissons de mer pochés au vin blanc, des quenelles de brochet, des soles à la crème, des soufflets de crabe, des huîtres chaudes ou des fromages comme le Comté et le Beaufort. Température de service : 12 °C

**GRAPE VARIETY:** Chardonnay

**SOIL:** Chalky on the top and deeper, clayey soil on the lower part of the plots, which is suitable for Chardonnay. The pruning is done in Guyot (Poussard) with different works during the green season. (disbudding, trellising, topping).

**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 228 liters (15% 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 18 months. Without stirring. One month before bottling, the wine from different barrels is placed in a stainless steel tank for blending. Then follows a light bonding and light filtration before bottling. Bottling is done according to the lunar calendar.

**TASTING:** Powerful nose, nice length with a mineral finish. Beautiful pale gold color with green reflections. Toasted nose with notes of citrus fruits. The mouth is dense, mineral and of a beautiful complexity with a persistent finish.

**FOOD PAIRING:** To be enjoyed with poultry, veal, pork, poached sea fish in white wine, pike quenelles, sole with cream, crab bellows, warm oysters or cheeses such as Comté and Beaufort. Serving temperature : 12 °C