

VINCENT GIRARDIN
BOURGOGNE

Pouilly Fuissé Vieilles Vignes



CÉPAGE: Chardonnay

SOL: Les vignes sont situées en appellation Pouilly Fuissé sur les communes de Fuissé, Solutré, Vergisson et Pouilly. Sol: argilo-calcaire. Le sol est composé de galets. 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 barriques neuves) dans lesquelles se déroulent les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage sera long sur lies fines pendant 10 mois. Sans remuer. Un mois avant la mise en bouteille, le vin de différentes barriques est placé dans une cuve en acier inoxydable pour l'assemblage. Remplissage avant collage et légère filtration avant mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

DÉGUSTATION:

Vin aromatique aux notes fruitées et florales et beaucoup de gourmandises en bouche. Belle fraîcheur et minéralité. Vin séduisant et dynamique. Excellent apéritif, accompagner un plateau de charcuterie et de fromages, ou sur des crustacés.

GRAPE VARIETY: Chardonnay

SOIL: The vines are located in the Pouilly Fuissé appellation area in the communes of Fuissé, Solutré, Vergisson and Pouilly. Soil : clay and limestone. The soil is composed of pebbles. 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 10 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:

Aromatic wine with fruity and floral notes. A lot of delicacies in the mouth with freshness and minerality.

Seductive and dynamic wine

Excellent aperitif, to accompany a platter of cold meats and cheeses, on shellfish