

VINCENT GIRARDIN
BOURGOGNE

Meursault "Les Vieilles Vignes"



CÉPAGE : Chardonnay

SOL : Les vignes sont situées sur la commune de Meursault. Assemblage de parcelles issues des terroirs de Sous la Velle, Corbin, Dressolles, Clos du Cromin et Vireuils. Sol : Deux types de sols se distinguent, d'une part une vieille roche calcaire du Callovien et d'autre part une roche marneuse de l'Argovien. La taille se fait en Guyot avec différents travaux en vert. (ébourgeonnage, palissage, étêtage).

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

DÉGUSTATION : Délicieuse combinaison d'amandes grillées et de noisettes avec des notes végétales et florales (aubépine, sureau, fougère, tilleul, verveine) et minérales (silex). Le beurre, le miel, les agrumes sollicitent également le nez. En bouche, un vin riche au goût de noisette, friand et joyeux. Bel équilibre entre onctuosité et fraîcheur. Long et structuré. Accompagne les fromages bleus et le foie gras, le veau ou la volaille en sauce blanche, les crustacés grillés en sauce.
Température de service : 12 °C

GRAPE VARIETY: Chardonnay

SOIL: The vines are located in the commune of Meursault. A blend of plots from the terroirs of Sous la Velle, Corbin, Dressolles, Clos du Cromin and Vireuils. Soil : Two types of soil are different, on the one hand an old Callovian limestone rock and on the other hand an Argovian marly rock. 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: Delicious combination of roasted almond and hazelnut with vegetal and floral (hawthorn, elderberry, fern, linden, verbena) and mineral (flint) notes. Butter, honey, citrus fruits also solicit the nose. On the palate, a rich wine with a hazelnut flavor, fond and joyful. Beautiful balance between unctuousness and freshness. Long and structured. Great with Blue cheeses and foie gras, veal or poultry in white sauce, grilled shellfish in sauce. Serving temperature : 12 °C