

VINCENT GIRARDIN
BOURGOGNE

Auxey-Duresses "Vieilles Vignes" Blanc



CÉPAGE : Chardonnay

SOL : Exposée au sud, cette parcelle est située sur des marnes blanches très caillouteuses.

VINIFICATION / ÉLEVAGE :

Vendanges manuelles, tri à la vigne puis en cuve et enfin pressurage (pressoir pneumatique) pour obtenir une extraction lente. Mise en barrique après un léger débourage. Les raisins sont mis en fûts de chêne français de 500 litres (15 % 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. S'ensuit un léger collage et une légère filtration avant la mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.re.

DÉGUSTATION : Un nez d'aubépine, avec une nuance de citron et la pomme de reinette. On perçoit l'ampleur et la graisse, une vivacité spontanée et assez d'acidité pour bien vieillir. Un vin généralement friand, doux, mais sans lourdeur. Parfait avec terrine, quenelles, cuisses de grenouilles, escargots laminés, sandre, brochet en sauce, poisson bouilli, fromages (bleu, livarot, époisses).

GRAPE VARIETY: Chardonnay

SOIL: South facing, this plot is located on white marl very stony.

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 (15 % 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. Then follows a light bonding and light filtration before bottling. Bottling is done according to the lunar calendar.

TASTING: A nose of hawthorn, with a lemon shade and the pomme de reinette. The magnitude and grease are perceived, spontaneous vivacity and enough acidity to age well. A wine generally fond, sweet, but not heavy. Perfect with terrine, quenelles, frog's legs, laminated snails, pike-perch, pick in sauce, boiled fish, cheeses (bleu, livarot, époisses).