

VINCENT GIRARDIN
BOURGOGNE

Santenay 1er Cru „Le Beaurepaire”



CÉPAGE: Chardonnay

Les vignes sont situées sur la commune de Santenay, au sud de la Côte de Beaune. La parcelle "Beaurepaire" est située juste au dessus du 1er Cru "La Maladière"

SOL: Argilo-calcaire. Le sous-sol est composé de différentes couches de calcaire (galets, marly). 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. Barrelage après un léger débouillage. Les raisins sont mis en fûts de chêne français de 500 litres (10% de fûts neufs) dans lesquels se déroulent les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage sera long sur lies fines pendant 15 mois. Sans remuer. Un mois avant la mise en bouteille, le vin de différentes barriques est placé dans une cuve inox pour assemblage, remplissage avant collage et légère filtration avant mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

DÉGUSTATION:

Le nez est une explosion de bonheur avec des notes de fruits secs, de vanille et un fond de miel.

En bouche, le vin offre une matière riche et parfumée avec un fini fruité, vanillé et poivré.

Accompagne brochettes de gambas d'ananas, pétoncles frits, Turbot grillé aux zestes d'agrumes. Ou simplement en apéritif.

GRAPE VARIETY: Chardonnay

Vines are located in the commune of Santenay, in the south of the Côte de Beaune. The plot "Beaurepaire" is located just above the 1er Cru "La Maladière".

SOIL: Clay-limestone. The subsoil is composed of different layers of limestone (pebbles, marly soils). 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:

Nose is an explosion of happiness with dry fruits, vanilla and some honey background.

On the palate, the wine offers a rich and fragrant substance with a fruity, vanilla and peppery finish.

With pineapple gambas skewers, fried scallops, grilled Turbot with citrus zests.

Or just as apéritif.