

VINCENT GIRARDIN
BOURGOGNE

Rully 1er cru "Grésigny"



CÉPAGE : 100% Chardonnay

SOL : Très calcaire, assez pauvre, avec une fine couche d'argile. Il résulte de l'érosion d'une petite colline située au-dessus de la parcelle.

VINIFICATION : Vendange manuelle, tri à la vigne puis à la cuve et enfin pressurage (presseur pneumatique) pour obtenir une extraction lente.

ELEVAGE : Mise en barrique après un léger débourage. 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

Couleur or vert brillant. Le nez présente des arômes de fruits frais (pomme, poire), d'agrumes et de fleurs blanches. L'élevage en barriques apporte des notes vanillées discrètes. La bouche est très ample, riche, pleine de sève et de vigueur.

ACCORD AVEC LES ALIMENTS

Accompagne très bien les charcuteries fines et les poissons marinés ou cuits au beurre.

GRAPE VARIETY: 100% Chardonnay

SOIL: Very calcareous, rather poor, with a thin layer of clay. It's the result of the erosion of a small hill located above the plot.

VINIFICATION: Manual harvest, sorting on vine then in the vat and finally pressing (pneumatic press) to obtain a slow extraction.

AGEING: 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 NOTE

Bright green gold color. The nose shows aromas of fresh fruit (apple, pear), citrus and white flowers. The ageing in barrels gives discreet vanilla notes. Very full, rich in the mouth, full of sap and vigor.

FOOD PAIRING

Goes well with very fine cold meats and fish marinated or cooked in butter.