

VINCENT GIRARDIN
BOURGOGNE

Saint Romain Blanc



CÉPAGE: 100% Chardonnay

SOL : Les vignes sont situées sur la commune de Saint Romain sur les terroirs de Sous Roches, Sous Château et Poillage. Ensemble de bancs marno-calcaires et argileux.

VINIFICATION : Vendanges manuelles, tri à la vigne puis en 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 14 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.

NOTE DE DÉGUSTATION

Un nez de tilleul, de citronnelle, de buis sont bien visibles, sous des notes très minérales. La bouche révèle un Chardonnay assez vif. L'âge lui apporte une douceur qui touche le palais, avec le rappel du fruit.

ACCORD AVEC LES METS

Pâté en croûte, volaille rôtie, blanquette de veau, fromages (cîteaux, brillat-savarin), crustacés.

GRAPE VARIETY: 100% Chardonnay

SOIL: The vines are located in the village of Saint Romain in the terroirs of Sous Roches, Sous Château and Poillage. A set of marl-limestone and clay benches.

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 14 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

A nose of linden, lemongrass, boxwood are clearly visible, under very mineral notes. A mouth revealing a rather lively Chardonnay. The age brings it a sweetness that touch the palate, with the reminder of the fruit.

FOOD PAIRING

Pâté en croûte, roasted poultry, veal blanquette, cheeses (cîteaux, brillat-savarin), shellfish.