

VINCENT GIRARDIN

Beaune 1er cru "Clos des Aigrots"



AGE DE VIGNE

40 ans

GEOLOGIE

Les vignes sont situées au nord-ouest de la commune de Beaune. Juste à côté de la parcelle « Clos des mouches ».

Sol : cette parcelle s'étend à mi-hauteur du coteau, sur des sols Argilo-calcaires sur calcaires durs et éboulis.

La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage).

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis tris sur table de tris (suivant certaines années, utilisation d'une trieuse optique) à la cuverie.

ELEVAGE

Les raisins après un léger foulage et éraflage sont mis en cuve inox. Une légère part de vendange entière peut être incorporée en fonction de l'état de la matière première. Après une macération à froid de quelques jours, la phase active de la fermentation se déroule avec maîtrise des températures. Durant cette phase on pratique remontage et/ou pigeage. Après pressurage pneumatique, les vins sont mis en tonneaux (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci a duré 15 mois, période durant laquelle s'est effectuée la fermentation malolactique. Un mois avant la mise en bouteille le vin des différents fûts sont assemblé en cuve. Aucun collage et une légère filtration lenticulaire précède la mise en bouteille. Quelques modifications sur la technique d'ensemble peuvent être apportées en fonction du millésime. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

DEGUSTATION

Le bouquet est puissant avec des notes d'épices et de fruits noirs croquants. Belle attaque en bouche. Un vin rond, bien charnu, d'une grande élégance et d'une belle longueur.

METS

C'est un vin qui se prêtera bien aux accords de puissances, fromages faits, gibiers ou viande rouge.

Servir à 14°C.