

VINCENT GIRARDIN

Bienvenues Bâtard Montrachet Grand Cru



AGE DE VIGNE

50 ans

GEOLOGIE

Un des plus prestigieux Grand Cru de la Côte de Beaune, les vignes sont sur la commune de Puligny-Montrachet. Exposition Est, un axe vers le levant et au midi. Une orientation des plus solaires.

Sol : Provient des terres du Jurassique (175 millions d'années), des sols bruns calcaires plus épais et plus argileux (jusqu'à 50% d'argile). Les pentes sont faibles et ce vignoble est situé entre 240 mètres et 250 mètres d'altitude. Les sols y sont plutôt épais et argileux, ce qui les rend moins drainants.

Taille Guyot. Différents travaux en verts (ébourgeonnage, palissage).

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps et enfin pressurage (presseur pneumatique) pour obtenir une extraction lente.

ELEVAGE

Enfûtage après un léger débourage. Le mout de raisins est mis en fûts de chêne français de 228 litres (15% à 20% de fûts neufs) dans lesquels se dérouleront les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage sera long sur lies fines durant 18 mois. Sans battonage. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est placé dans une cuve en acier inoxydable pour l'assemblage pour subir un léger collage et une légère filtration avant mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

DEGUSTATION

le Bienvenues Bâtard Montrachet Grand Cru possède a un degré étonnant, les meilleures qualités de vins blancs de Bourgogne: couleur or vif, arômes riches et complexes rappelant la noisette et de miel. Grande profondeur et la fermeté mais douceur aussi. Saveur intense et persistante. C'est un vin qui a besoin de temps pour révéler tout son potentiel.

METS

Poulet de Bresse à la crème, ris de veau aux morilles, foie gras truffé, Comté ou vieux Cantal. Grand poissons et Crustacé (Lotte, Ecrevisse, Omble, Langoustine), mais également avec un veau poêlé.

Servir à 12°C.