

# VINCENT GIRARDIN

## Chassagne-Montrachet 1er Cru "Clos Saint Jean" rouge



### AGE DE VIGNE

40 ans

### GEOLOGIE

Les vignes sont situées sur l'aire d'appellation régionale de la commune de Chassagne-Montrachet. Juste à côté de l'appellation 1er cru "Les Chaumées".

Sols : des marnes argileuses légères, avec une orientation sud-est.

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 16 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 nez dévoile des nuances de baies sauvages, de fruits rouges frais et de subtiles notes d'épices douces. La bouche est veloutée, précise, portée par une belle trame acidulée, croquante sans trop d'exubérance. La finale est d'une grande fraîcheur légèrement mentholée.

### METS

Viande grillée - charcuterie fine - terrine de viande - fromage.

Servir à 14°C.