

VINCENT GIRARDIN

Chassagne-Montrachet 1er Cru "La Maltroie" rouge



AGE DE VIGNE

45 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 Champs Gains".

Sol : Sol brun calcaire sur marne.

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 14 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

Nez puissant de fruits rouges. Riche et charnu en bouche, ce vin nous offre une belle structure savoureuse tout en finesse.

METS

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

Servir à 14°C.