

VINCENT GIRARDIN

Chassagne-Montrachet 1er cru "La Romanée"



AGE DE VIGNE

80 ans

GEOLOGIE

les vignes sont situées sur la commune de Chassagne-Montrachet à la sortie sud du village, au dessus de la parcelle "Les petits clos". Exposition Est.

Sol: Riche en fossiles, très légers et peu caillouteux, très pentu.

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

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis à la cuverie 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% 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. Suit ensuite un léger collage et légère filtration avant mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

DEGUSTATION

Ce vin possède une minéralité et une longueur qui révèlent tranquillement des arômes complexes de fruits, d'épices, soutenus par beaucoup d'ampleur et de pureté. Les vins sont ainsi équilibrés, avec des caractères frais et croquants équilibrant les saveurs de fruits.

METS

Poissons grillés, saumon, truite, fruits de mer, cuisine épicée. Eviter les sauces trop crémeuses ou la cuisine trop riche.

Servir à 12°C.