

VINCENT GIRARDIN

Chassagne-Montrachet 1er cru "Les Chaumées"



AGE DE VIGNE

40 ans

GEOLOGIE

Les vignes sont situées sur la commune de Chassagne-Montrachet à la sortie nord du village. Exposition Est tout en s'inclinant vers le nord.

Sol: Une terre légère (peu d'argile), peu collante quand elle est humide, qui ressuie très vite après les pluies. La présence de cailloux est importante. Un terroir pierreux donc qui se distingue aussi par sa pente assez forte.

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 indigènes. L'élevage sera long sur lies fines durant 14 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. Soutirage avant collage et légère filtration avant mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

DEGUSTATION

Des arômes de verveine, de menthe et d'orange complétées de notes briochées. La bouche est équilibrée, tendue et précise.

METS

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

Servir à 12°C.