

# VINCENT GIRARDIN

## Chassagne-Montrachet 1er cru "Morgeot" blanc



### AGE DE VIGNE

40 ans

### GEOLOGIE

les vignes sont situées au sud de la Côte de Beaune, à quelques kilomètres de la ville. L'un des villages qui, avec Meursault et Puligny-Montrachet, constituent la prestigieuse "Côte des Blancs". Assemblage de parcelles provenant des lieux-dits tête de clos, petits clos et fairande

Sol: Crayeux sur le dessus et terres plus profondes et argileuses sur la partie inférieure des parcelles, ce qui convient au Chardonnay.

La taille s'effectue en Guyot 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 débouillage. 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 batonnage. 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

Nez puissant, belle longueur avec une finale minérale. Belle robe or pâle avec des reflets verts. Nez toasté avec des notes d'agrumes. La bouche est dense, minérale et d'une belle complexité avec une finale persistante.

### METS

A déguster avec des volailles, du veau ou du porc, des poissons de mer pochés au vin blanc, des quenelles de brochet, une sole à la crème, un soufflet au crabe, des huitres chaudes ou des fromages tels que le comté et le beaufort.

Servir à 12°C.