

VINCENT GIRARDIN

Chassagne Montrachet 1er Cru "Morgeot" Rouge



AGE DE VIGNE

45 ans

GEOLOGIE

Les vignes se situent sur le village de Chassagne-Montrachet. Cette commune se situe au Sud de la Côte de Beaune.

sol : constitué de calcaire, le sous-sol est argilo-calcaire. La pente est le plus souvent moyenne. Cépage : pinot noir taille en Guyot avec divers travaux annuels dans le vignoble (ébourgeonnage, palissage, écimage et vendanges vertes)

VINIFICATION

Récolte à la main. Les raisins sont triés deux fois (à la vigne et sur une table de tri), puis égrappés (un troisième tri peut être fait suivant l'état de la vendanges avec notre trieuse optique). Ils sont ensuite mis dans une cuve en inox thermo-régulée.

La fermentation alcoolique peut commencer, cette phase en cuve va durer environ 3 semaines. Remontages afin d'extraire la matière et le fruit tout en préservant la matière première et l'identité de la parcelle. Pressurage doux.

ELEVAGE

Les vins sont mis en fûts de chêne français (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci dure 14 mois, période durant laquelle s'effectue la fermentation malolactique. Un mois avant la mise en bouteille le vin des différents fûts est assemblé en cuve. Aucun collage et aucune filtration ne précède la mise en bouteille qui est effectuée en fonction du calendrier lunaire.

DEGUSTATION

Vin riche avec généralement des notes de fruits rouges. La bouche est souvent très ample avec des tanins gras.

METS

viande rouge, fromages divers, volailles ...