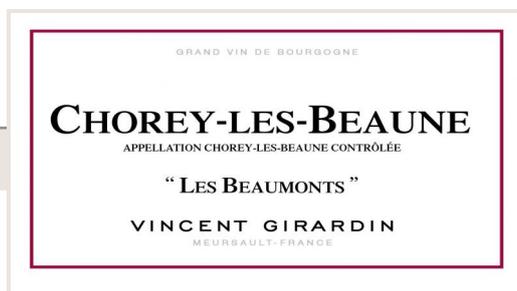


VINCENT GIRARDIN

Chorey-Les-Beaune "Les Beaumonts"



AGE DE VIGNE

50 ans

GEOLOGIE

Joutant les vignes de Savigny et Aloxe-Corton, cette parcelle existait déjà au XIIIème siècle sous le nom de « Bellus Mons ».

Sol : Son sous-sol est composé d'alluvions marno-calcaires sur fond pierreux.

La taille s'effectue en Guyot (Poussard) 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) puis à la cuverie.

ELEVAGE

Les raisins après un léger foulage et éraflage sont mis entiers 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. Lorsque la fermentation est terminée le jus de goutte est séparé des parties solides. Les marcs sont pressés, à basse pression, dans un pressoir 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

Son bouquet évoque les fruits rouges, en particulier la griotte et la framboise, relevés d'une note boisée et épicés d'une touche de poivre. Le sentiment d'une rondeur délicate et fruitée se déploie sur un fond de fruits rouges un peu compotés. La structure tannique est fine, soyeuse, mais bien présente. Ce bel équilibre persiste très longtemps en bouche et laisse apprécier l'équilibre et le boisé fin.

METS

Une cuisine conviviale, des repas d'été ou des plats plus élaborés. S'accorde particulièrement avec les volailles rôties ou cuisinées, la charcuterie et les poissons de rivière.

Servir à 14°C.