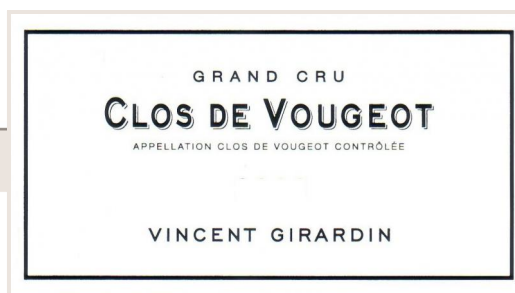


VINCENT GIRARDIN

Clos de Vougeot Grand Cru



AGE DE VIGNE

60 ans

GEOLOGIE

Les raisins proviennent des vignobles du village de Vougeot, dans le nord de la Côte de Nuits, entre les villages de Chambolle Musigny et Vosne Romanée.

Sol: argilo-calcaire avec des schistes. légère pente.

100% pinot noir. Guyot avec différents travaux annuels de la vigne (taille, palissage sur fil / nouage, effeuillage).

VINIFICATION

Récolte à la main. Les raisins sont triés deux fois (lors de la cueillette et sur la table de tri), puis partiellement égrappés. (si nécessaire, en fonction de la qualité des baies un troisième tri est effectué avec notre trieuse optique). Ils sont ensuite mis dans des cuves thermo-régulées.

La fermentation alcoolique peut commencer avec des levures naturelles et va durer environ 3 semaines. Remontages très doux afin de respecter la matière première et d'obtenir le vin le plus pur et le plus représentatif du terroir. Pressurage doux.

ELEVAGE

Le vin est mis en fûts de chêne français (25% de fûts neufs) après un léger débourage. La fermentation malolactique peut alors commencer grâce aux bactéries naturellement présentes dans le jus. L'élevage dure 18 mois sur lies fines. Nous suivons le calendrier lunaire pour la mise en bouteille sans collage ni filtration : quand la lune est descendante et un jour "racine" (vins de garde).

DEGUSTATION

Vin aromatiquement très riche, élégant et racé. Un nez intense (cerises, mûres, musc). En bouche, le vin est charnu et la persistance est longue. Un bel équilibre entre moelleux et acidité.

METS

Viandes rouges, gibier et fromages