

VINCENT GIRARDIN

Corton Charlemagne Grand Cru "Quintessence"



AGE DE VIGNE

60 ans

GEOLOGIE

Les vignes proviennent de la commune d'Aloxe Corton. Exposition Sud, Sud-Ouest donnant au raisin une bonne teneur en acidité.

Sol: calcaire dur et marne, exposition Sud-Est.

La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage).

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps 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% à 20% 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 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

Vin très minéral et puissant. La situation de la parcelle en altitude et sa composition (calcaire dure) donnent à ce vin une minéralité et une fraîcheur sans pareille, d'où son nom de Quintessence.

METS

PPoulet de Bresse à la crème, ris de veau aux morilles, foie gras truffé, Comté ou vieux Cantal. Grand poissons et Crustacé (St Pierre, Ecrevisse, Omble, Langoustine)

Servir à 12°C.