

VINCENT GIRARDIN

Corton Charlemagne Grand Cru



AGE DE VIGNE

45 ans

GEOLOGIE

Les vignes sont situées sur la commune d'Aloxe Corton, Pernand Vergelesses et Ladoix Serrigny. Exposition Sud, Sud-Ouest, Sud-est et Nord-Ouest donnant au raisin une bonne teneur en acidité.

Sol: Provient des terres du Jurassique (145 millions d'années), avec des sols marneux (de couleur jaunâtre, ocre et brun), riches en argile. Des bancs calcaires alternent avec les marnes sous une mince couche de rendzines. Les pentes sont raides (20 à 23 %) et ce vignoble est situé entre 280 mètres et 330 mètres d'altitude.

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

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps et enfin pressurage (pressoir 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 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 complexe qui s'exprime dans le temps avec des notes très minérales (silex, notes végétales). Ces arômes évolueront par la suite sur la pierre à fusil, écorce de citron.

METS

Poulet 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.