

VINCENT GIRARDIN

Meursault 1er cru "Blagny"



AGE DE VIGNE

40 ans

GEOLOGIE

les vignes sont situées sur le hameau de Blagny, sur les hauteurs à la frontière entre Puligny Montrachet et Meursault en lieu-dit la Pièce sous le Bois.

Sol : Majoritairement sur des Argilo-calcaire.

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

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis à la cuverie 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% 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

Son caractère minéral, silex est unique à Meursault. Au nez, vous sentirez le contraste entre le minéral et le miel. La saveur riche, fruitée, puissante est soutenue par des notes épicées et minérales.

METS

Convient aussi bien aux plats épicés de certaines cuisines du monde qu'à la cuisine traditionnelle contenant de la crème (blanquette, coquillages, volailles ...) ou du beurre. Il convient également au foie gras.

Servir à 12°C.