

VINCENT GIRARDIN

Meursault 1er Cru "Les Genevrières"



AGE DE VIGNE

60 ans

GEOLOGIE

Les vignes sont situées dans la région de Meursault, Village dans le sud de la Côte de Beaune. La parcelle "Les Genevrières" est située au sud du village de Meursault, à côté du climat "Les Perrières".

Sol: un sol argilo-calcaire homogène, assez peu profond datant de l'étage Bathonien. Ce substrat est également marqué par des Marnes blanches.

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

Concentré et élégant, évoque l'amande, le pain sorti du four, les épices fines, ainsi que les fruits secs grillés. La bouche, ample et généreuse, dévoile des arômes de vanille se mélangeant à des notes d'agrumes.

METS

Poulet à la crème - raie au beurre noir - risotto aux truffes blanches - Epoisses

Servir à 12°C.