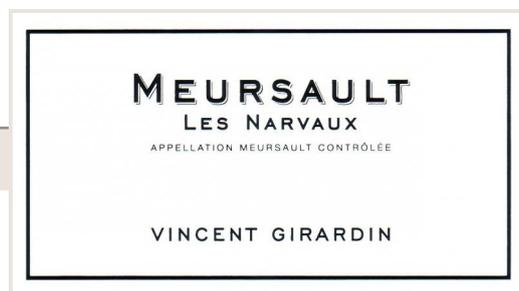


# VINCENT GIRARDIN

## Meursault "Les Narvaux"



### AGE DE VIGNE

40 ans

### GEOLOGIE

les vignes sont situées sur la commune de Meursault. Il fait figure de climat frais, pentu et caillouteux (beaucoup de calcaire et de craie) et affirme une nature murisaltienne très séduisante. Exposition Est donnant au raisin une bonne teneur en acidité.

Sol: À la base du coteau, des sols argilo-calcaires mêlés à des « chaillots » (résidus siliceux de calcaires à silex). Ils sont meubles, riches en potasse et en acide phosphorique. À mi-coteau, le sol calcaire caillouteux convient au Chardonnay.

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 (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% 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 batonage. 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 flatteur, joliment équilibré avec des arômes de fleurs blanches, un nez d'amande et une longueur en bouche certaine. Vin au registre aromatique opulent qui s'oriente lorsqu'il est jeune principalement sur la pierre à fusil, le silex. Bouche vive pleine de complexité, un vin très élégant. Il figure parmi les meilleurs climats en Meursault Village.

### METS

Des sushis, des poissons d'eau douce en sauce blanche, ou encore des pâtes et risottos aux fruits de mer les fromages de la famille des gruyères, des bleus et des chèvres.

Servir à 12°C.