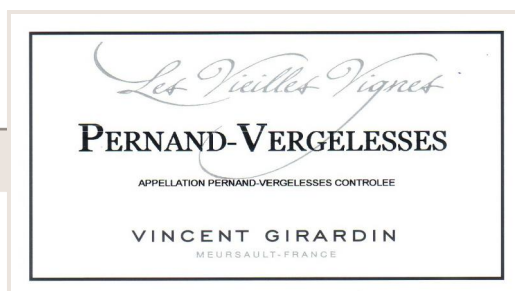


VINCENT GIRARDIN

Pernand Vergelesses "Vieilles Vignes"



AGE DE VIGNE

50 ans

GEOLOGIE

Le vignoble est situé dans le village de Pernand-Vergelesses. Le village est au confluent de deux vallées sur la "Montagne de Corton" Pernand-Vergelesses est également l'un des trois villages qui produit le célèbre Grand Cru Blanc : Corton Charlemagne.

Sol: sols argilo-calcaires mêlés à des « chaillots » (résidus siliceux de calcaires à silex).. Exposition Est.

La taille s'effectue en Guyot 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 débouillage. Le mout de raisins est mis en fûts de chêne français de 500 litres (10% 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 15 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

Les arômes de fleurs blanches (aubépine, acacia) annoncent avec le temps l'ambre et le miel, les épices encore. Au palais, un vin minéral, harmonieux et très aimable.

METS

S'accorde bien avec des sushis, des poissons d'eau douce en sauce blanche, du fromage (gruyère, chèvre)...

Servir à 12°C.