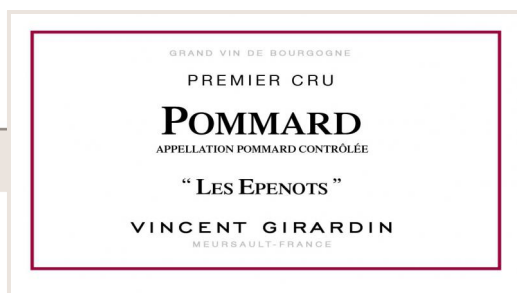


VINCENT GIRARDIN

Pommard 1er cru "Les Epenots"



AGE DE VIGNE

45 ans

GEOLOGIE

Les raisins proviennent de la parcelle "Les Grands Epenots", du village de Pommard, dans le sud de la Côte de Beaune.

Sol: calcaire et un peu d'argile. Forte pente.

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

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis tris sur table de tris (suivant certaines années, utilisation d'une trieuse optique) à la cuverie.

ELEVAGE

Les raisins après un léger foulage et éraflage sont mis en cuve inox. Une légère part de vendange entière peut être incorporée en fonction de l'état de la matière première. Après une macération à froid de quelques jours, la phase active de la fermentation se déroule avec maîtrise des températures. Durant cette phase on pratique remontage et/ou pigeage. Après pressurage pneumatique, les vins sont mis en tonneaux (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci a duré 15 mois, période durant laquelle s'est effectuée la fermentation malolactique. Un mois avant la mise en bouteille le vin des différents fûts sont assemblé en cuve. Aucun collage et une légère filtration lenticulaire précède la mise en bouteille. Quelques modifications sur la technique d'ensemble peuvent être apportées en fonction du millésime. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

DEGUSTATION

Le Pommard 1er Cru "Les Grands Epenots" a une couleur rouge foncé avec des arômes intenses de cassis. La bouche est dominée par l'astringence grâce à une acidité bien marquée et un moelleux qui n'apparaît qu'après un minimum de maturation.

METS

Il accompagne les belles viandes rouges finement préparées, les gibiers à plumes et les plats en sauce au vin rouge, même un peu épicés. Il convient aux fromages classiques assez forts.

Servir à 14°C.