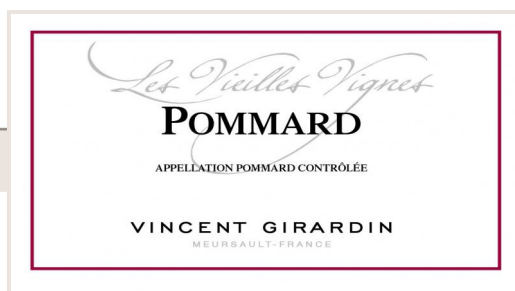


VINCENT GIRARDIN

Pommard "Vieilles Vignes"



AGE DE VIGNE

45 ans

GEOLOGIE

les vignes sont situées sur le village de Pommard, au Nord du village sur le côté de Volnay (Vaumuriens).

Sol: des terrains très argileux avec quelques calcaire en surface.

La taille s'effectue en Guyot (Poussard) 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.

DEGUSTATION

Une robe d'un beau rubis sombre. Le nez exhale des arômes de fruits noirs et d'épices accompagnés de notes boisées et fumées. L'entrée de bouche offre une matière puissante avec des tanins présents et bien enrobés accompagnés d'agréables notes boisées. Ce vin présente une belle structure ainsi qu'une bonne persistance aromatique.

METS

Il accompagne les viandes marinées, gibier, jambon braisé, terrine de lièvre, fromages divers.

Servir à 14°C.