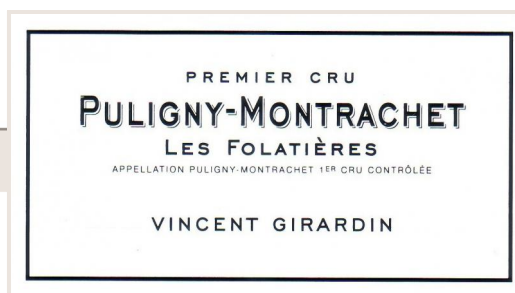


VINCENT GIRARDIN

Puligny-Montrachet 1er cru "Les Folatières"



AGE DE VIGNE

50 ans

GEOLOGIE

les vignes sont situées sur la commune de Puligny-Montrachet, juste en dessous de l'appellation Puligny « Les Champ Gain ».

Sol: placé sur un substrat plus pauvre et caillouteux, dans une zone de coteau qui s'incline progressivement dans le sens est-ouest.

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 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 batonnage. 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 élégant et riche avec des arômes de fleurs blanches et de noisettes grillées. En bouche, la vivacité laisse place à l'élégance. Énergique, étiré, le vin dévoile en bouche un caractère tellurique avec une finale fraîche presque mentholée.

METS

les poissons nobles comme le bar, la sole ou des belles volailles comme le poulet de Bresse...

Servir à 12°C.