

# VINCENT GIRARDIN

## Puligny-Montrachet 1er cru "Les Pucelles"



### AGE DE VIGNE

50 ans

### GEOLOGIE

les vignes ont situées dans le village de Puligny Montrachet, au sud de la Côte de Beaune. Le climat «Les Pucelles» est l'un des plus prestigieux 1er Cru de Puligny. Situé dans la partie nord du village à proximité des Bienvenues Bâtard Montrachet.

Sol: argilo-calcaire avec de beaucoup de graviers. La pente est faible.

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

Un nez d'agrumes, pamplemousse rose, d'épices douces et quelques notes musquées. Une bouche suave, puissante, dense, une grande minéralité, une belle salinité, beaucoup d'énergie.

### METS

Poissons, crustacés ou viande blanche accompagnées d'une sauce à la crème et fromage blanc.

Servir à 12°C.