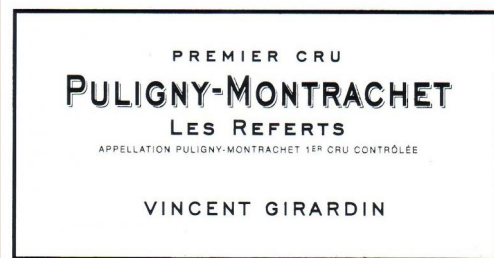


VINCENT GIRARDIN

Puligny-Montrachet 1er cru "Les Referts"



AGE DE VIGNE

40 ans

GEOLOGIE

les vignes sont situées sur la commune de Puligny-Montrachet, juste en dessous de l'appellation Puligny « Les Combettes ». A la limite des Meursault « Charmes Dessous ».

Sol: argilo-calcaire. Le sous-sol est composé de différentes couches de calcaire. La pente est très 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 débourage. 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 battonage. 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 minéral, salin, légèrement crayeux avec des notes de fleurs blanches. Avec beaucoup de finesse et de vivacité.

METS

Crustacés, poissons, viandes blanches, foie gras et fromages.

Servir à 12°C.