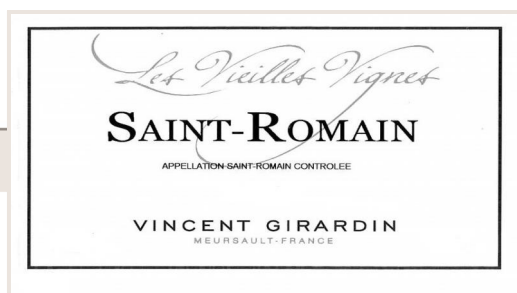


VINCENT GIRARDIN

Saint Romain "Vieilles Vignes" blanc



AGE DE VIGNE

50 ans

GEOLOGIE

Les vignes sont situées sur le village de Saint Romain dans les terroirs de Sous Roches, Sous Château et Poillange. Un ensemble marno-calcaire, de bancs argileux.

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 500 litres (10% 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 14 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

Un nez de tilleul, de citronnelle, de buis se distinguent nettement, sous des notes très minérales. Une bouche qui révèle l'empreinte d'un chardonnay assez vif. L'âge lui apporte un mœlleux qui caresse le palais, avec le rappel du fruit.

METS

Pâté en croûte, volaille rôtie, blanquette de veau, fromages (cîteaux, brillat-savarin), crustacés.