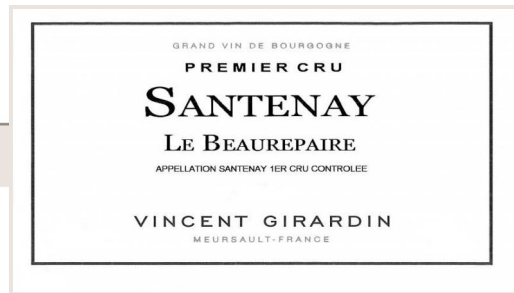


VINCENT GIRARDIN

Santenay 1er cru "Beaurepaire"



AGE DE VIGNE

35 ans

GEOLOGIE

Les vignes sont situées sur la commune de Santenay, dans le sud de la Côte de Beaune. La parcelle "Beaurepaire" est située juste à côté du 1er Cru "La Maladière".

Sur des sols argilo-calcaire. Le sous-sol est composé de différentes couches de calcaire (cailloux, des sols marneux).

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 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 15 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

En bouche, le vin offre une matière riche et parfumée avec une finale fruitée, vanillée et poivrée.

METS

Avec Brochettes de gambas à l'ananas, Saint Jacques poêlées, Turbot grillé aux zestes d'agrumes.

Servir à 12°C.