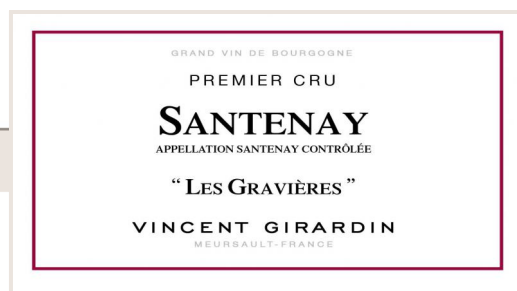


VINCENT GIRARDIN

Santenay 1er cru "Les Gravières" Rouge



AGE DE VIGNE

45 ans

GEOLOGIE

Les raisins proviennent de la parcelle de 1er Cru "Les Gravières" dans le village de Santenay, au sud de la Côte de Beaune. "Les Gravières" est le meilleur premier cru à Santenay.

Sol: Argilo-calcaire du Bathonien sur cailloutis, présence de marnes blanches en partie supérieure.

La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage).

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis tris sur table de tris (suivant certaines années, utilisation d'une trieuse optique) à la cuverie.

ELEVAGE

Les raisins après un léger foulage et éraflage sont mis en cuve inox. Une légère part de vendange entière peut être incorporée en fonction de l'état de la matière première. Après une macération à froid de quelques jours, la phase active de la fermentation se déroule avec maîtrise des températures. Durant cette phase on pratique remontage et/ou pigeage. Après pressurage pneumatique, les vins sont mis en tonneaux (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci a duré 14 mois, période durant laquelle s'est effectuée la fermentation malolactique. Un mois avant la mise en bouteille le vin des différents fûts sont assemblé en cuve. Aucun collage et une légère filtration lenticulaire précède la mise en bouteille. Quelques modifications sur la technique d'ensemble peuvent être apportées en fonction du millésime. La mise en bouteille se fera selon le calendrier lunaire.

DEGUSTATION

Un nez très complexe qui laisse s'exprimer des arômes de petits fruits des bois. Le boisé est légèrement prononcé laissant le pinot noir nous dévoiler ses parfums subtils. Un vin qui demande un peu de patience pour vraiment exprimer tout ce qu'on attend de lui. Ce vin nous rappelle les Crus de la Côte de Nuits.

METS

Rôti de veau, gibier, fromages (morbier, pont-l'évêque, chaource). Belle pièce de viande rouge.

Servir à 14°C.