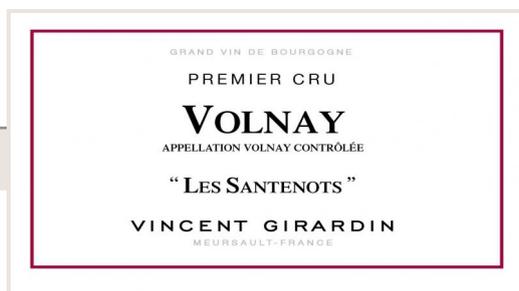


# VINCENT GIRARDIN

## Volnay 1er cru "Les Santenots"



### AGE DE VIGNE

85 ans

### GEOLOGIE

Appellation Volnay 1er cru Les Santenots, les vignes sont situées sur l'air d'appellation de Meursault mais sont classées en "Volnay Santenots" si c'est un vin rouge, ou en "Meursault Santenots" si c'est un vin blanc

Sol: marno-calcaire de l'oxfordien aux argiles rouges, forte pente

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 15 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 fait selon le calendrier lunaire.

### DEGUSTATION

Il révèle au nez des notes épicées. Joli fruit rouge en bouche, tel que la cerise, rehaussé par des notes d'épices douces comme la cannelle. Ce vin charmeur présente une belle charpente fondue, avec beaucoup de volume.. La bouche est opulente et complexe.

### METS

Il accompagne les belles viandes rouges finement préparées, les gibiers à plumes et les plats en sauce au vin rouge, même un peu épicés. Il convient aux fromages comme le Brie, le Chaource, le Reblochon.

Servir à 14°C.