

VINCENT GIRARDIN

Corton Charlemagne Grand Cru



AGE DE VIGNE

50 ans

GEOLOGIE

Les vignes d'où sont issus les raisins, sont situées sur les communes de Pernand Vergelesses, Aloxe Corton et Ladoix Serrigny, au nord de la Côte de Beaune.

Sol: argilo-calcaire, exposition sud et sud-est.

100% Chardonnay - Guyot avec différents processus saisonniers dans le vignoble (taille, palissage sur fil / nouage, effeuillage).

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés à la main et triés lors de la cueillette. Ils sont légèrement pressés dans un pressoir pneumatique pour obtenir une extraction lente. Après un débouillage doux, le vin est mis en fûts de chêne français de 228 litres (30% de fûts neufs) pour les deux fermentations (alcoolique et malolactique) avec des levures naturelles pendant 18 mois.

ELEVAGE

Elevage sur lies fines. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est placé dans une cuve en acier inoxydable pour faire l'assemblage. Le vin est finalement collé et légèrement filtré avant mise en bouteille selon le calendrier lunaire (jour "racine" pour les vins de garde).

DEGUSTATION

Vin riche qui s'exprime dans le temps avec des arômes minéraux. Notes minérales, silex, notes végétales, tilleul, ananas.

METS

Poulet de Bresse, foie gras truffé, saumon à l'oseille.