

VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Meursault

LES NARVAUX

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur la commune de Meursault, climat idéal pour les « Villages », exposition Est donnant au raisin une bonne teneur en acidité.

Le sol est argilo-calcaire.

Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 40 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps. En cuverie, après un léger foulage les raisins sont pressés à l'aide de nos pressoirs pneumatiques. Suite à un léger débouillage, le moût de raisin est mis en fûts de chêne français de 228 litres (15% de fûts neufs) dans lesquels se dérouleront les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage se fait sur lies fines durant 18 mois. Sans bâtonage. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est soutiré en cuve. La mise en bouteille suivant les rythmes du calendrier lunaire et biodynamique est précédée d'un léger collage et d'une légère filtration



NOTE DE DÉGUSTATION

En bouche une grande minéralité et complexité, équilibré avec des arômes de fleurs blanches. Vin élégant figurant parmi les meilleurs climats en Meursault Village.

ACCORDS

Crustacés, poissons grillés, viandes blanches.

SERVICE

14°C

5 Impasse des Lamponnes - BP 26 21190 Meursault

+33 3 80 20 81 00

vincent.girardin@vincentgirardin.com