

VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

Puligny Montrachet 1er Cru

LES REFERTS

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur la commune de Puligny-Montrachet, juste en dessous de l'appellation Puligny « Les Combettes ». A la limite des Meursault « Charmes Dessous ». Le sol est argilo-calcaire.

Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot 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 bâtonnage. 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

Vin minéral, salin, légèrement crayeux avec des notes de fleurs blanches, beaucoup de finesse et de vivacité.

ACCORDS

Crustacés, poissons, viandes blanches, foie gras et fromages.

SERVICE

12°C

5 Impasse des Lamponnes - BP 26 21190 Meursault

+33 3 80 20 81 00

vincent.girardin@vincentgirardin.com