

VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

Puligny-Montrachet

VIEILLES VIGNES

VIGNOBLE

Le village de Puligny-Montrachet est un des villages les plus prestigieux de la Côte de Beaune. Ce vin est issu des climats suivants : "les Grands Champs", "les Petits Grands Champs", "la Rue aux Vaches", "les Tremblots".

Le sol est argilo-calcaire.

L'âge moyen des vignes est de 45 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 16 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 avec une belle ampleur, une finale longue et saline. L'un des vins les plus minéraux parmi les « villages » de la Côte de Beaune.

ACCORDS

Crustacés, sole meunière, langoustines, viandes blanches.

SERVICE

12°C

5 Impasse des Lamponnes - BP 26 21190 Meursault

+33 3 80 20 81 00

vincent.girardin@vincentgirardin.com