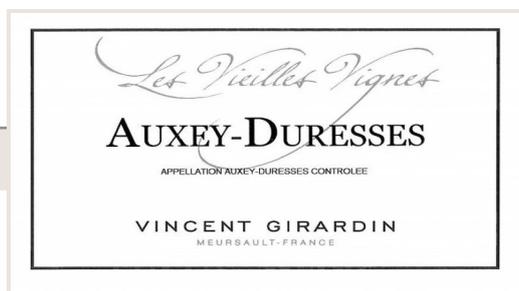


VINCENT GIRARDIN

Auxey-Duresses "Vieilles Vignes" Blanc



AGE DE VIGNE

45 ans

GEOLOGIE

Exposée plein sud, cette parcelle est située sur des marnes blanches très caillouteuses.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis à la cuverie et enfin pressurage (presseur pneumatique) pour obtenir une extraction lente.

ELEVAGE

Enfûtage après un léger débourage. Le mout de raisins est mis en fûts de chêne français de 500 litres (15% de fûts neufs) dans lesquels se dérouleront les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage sera long sur lies fines durant 15 mois. Sans battonage. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est placé dans une cuve en acier inoxydable pour l'assemblage. Suit ensuite un léger collage et légère filtration avant mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

DEGUSTATION

Un nez d'aubépine, avec une nuance citronnée, et la pomme de reinette. On perçoit de l'ampleur et du gras, ainsi qu'une vivacité spontanée et assez d'acidité pour bien vieillir. Un vin généralement friand, moelleux, sans être lourd.

METS

Terrine, quenelles, cuisses de grenouilles, feuilleté d'escargots, sandre ou brochet en sauce, poisson poché, fromages (bleu, livarot, époisses).