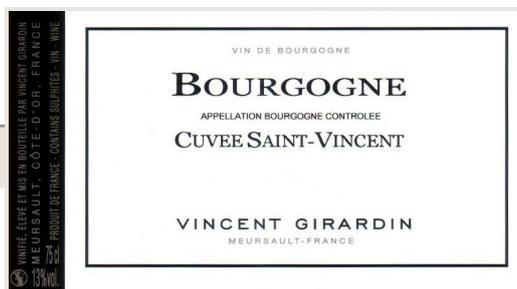


# VINCENT GIRARDIN

## Bourgogne blanc Chardonnay "Cuvée Saint-Vincent"



### AGE DE VIGNE

35 ans

### GEOLOGIE

Les raisins proviennent de parcelles situées sur l'aire d'appellation régionale de la Côte de Beaune.

Sol : Argilo-calcaire.

Guyot avec différents travaux annuels de la vigne (taille, palissage, effeuillage).

### 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 (pas 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 10 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 suivi d'un léger collage et légère filtration avant mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

### DEGUSTATION

Vin aromatique avec des notes fruitées, florales et beaucoup de gourmandises en bouche. Beaucoup de fraîcheur et de minéralité.

### METS

Pour l'apéritif, accompagnement d'une planche de charcuteries et fromages, sur des crustacés et avec des crudités.

Servir à 12°C.