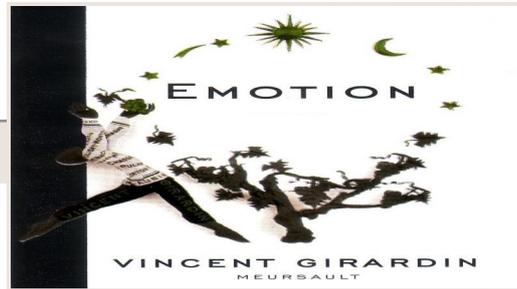


# VINCENT GIRARDIN

## Bourgogne blanc Chardonnay "Emotion"



### AGE DE VIGNE

35 ans

### GEOLOGIE

Les vignes sont situées sur l'aire d'appellation régionale de Meursault, Puligny-Montrachet et Chassagne Montrachet, au sud de la Côte de Beaune.

sol : argilo-calcaire - faible pente

Taille Guyot. Différents travaux en verts (ébourgeonnage, palissage ...).

### VINIFICATION

les raisins sont vendangés à la main et triés sur cep. Ils sont légèrement pressés dans un pressoir pneumatique à basse pression pour obtenir une extraction lente.

### ELEVAGE

Après un léger débouillage, le vin est mis en fûts de chêne français de 500 litres (10% de fûts neufs) pour les deux fermentations (alcoolique et malolactique) avec des levures naturelles pendant 12 mois. Un mois avant la mise en bouteille, nous procédons à un assemblage en cuve. Le vin est finalement collé et légèrement filtré avant mise en bouteille selon le calendrier lunaire (jour "fruit").

### DEGUSTATION

Vin d'une grande minéralité et d'une belle fraîcheur. Arômes de fleur blanche et touches de silex. La bouche est souvent fraîche et vive.

### METS

En apéritif, crustacés, viande blanche.