

VINCENT GIRARDIN

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Les Blanchots-Dessus"



AGE DE VIGNE

60 ans

GEOLOGIE

Les vignes sont situées sur la commune de Chassagne-Montrachet, située aux pieds du Montrachet, en contrebas, dans une petite cuvette.
Sol brun formé sur les calcaires oolithiques de la dalle nacrée du Callovien.
La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage).

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 228 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 18 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 complexe, harmonieux et planant : fleurs blanches, herbes fraîches, fruits blancs, fruits jaunes, miel d'acacia, pâtisserie fine, silex frotté, crème fouettée. Pour une bouche délicate, avec du volume, des fruits savoureux, sapidité, minéralité et une longueur énorme.

METS

Homard, bar, turbot, langoustines mais aussi veau, morilles...

Servir à 12°C.