

VINCENT GIRARDIN

Chassagne-Montrachet "Vieilles Vignes" blanc



AGE DE VIGNE

55 ans

GEOLOGIE

Les vignes sont situées près du village de Chassagne Montrachet, au sud de la Côte de Beaune, Bourgogne. Les raisins proviennent de la parcelle "Les Chaumes" pour cette cuvée "Vieilles Vignes".

L'aire de production est située entre 220 et 325 mètres d'altitude, sur des sols argilo-calcaire, plus ou moins calcaires, caillouteuses ou marneuses.

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 débourbage. Le mout de raisins est mis en fûts de chêne français de 500 litres (10% 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. Soutirage avant collage et légère filtration avant mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

DEGUSTATION

Arômes d'acacia, d'aubépine, de noisette, de chèvrefeuille, de verveine, minérale (silex). Bouche opulente, moelleuse et intense.

METS

Convient très bien avec des viandes blanches (volaille, veau...), poisson (saumon), langouste, homard.

Servir à 12°C.