

VINCENT GIRARDIN

Chassagne-Montrachet "Vieilles Vignes" rouge



AGE DE VIGNE

60 ans

GEOLOGIE

Les vignes sont situées sur l'aire d'appellation régionale de la commune de Chassagne-Montrachet.

Sol : reposit à plat sur un sol argilo-calcaire profond. La terre y est fine et légère.

La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage).

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis tris sur table de tris (suivant certaines années, utilisation d'une trieuse optique) à la cuverie.

ELEVAGE

Les raisins après un léger foulage et éraflage sont mis en cuve inox. Une légère part de vendange entière peut être incorporée en fonction de l'état de la matière première. Après une macération à froid de quelques jours, la phase active de la fermentation se déroule avec maîtrise des températures. Durant cette phase on pratique remontage et/ou pigeage. Après pressurage pneumatique, les vins sont mis en tonneaux (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci a duré 15 mois, période durant laquelle s'est effectuée la fermentation malolactique. Un mois avant la mise en bouteille le vin des différents fûts sont assemblé en cuve. Aucun collage et une légère filtration lenticulaire précède la mise en bouteille. Quelques modifications sur la technique d'ensemble peuvent être apportées en fonction du millésime. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

DEGUSTATION

Une robe limpide, intense et profonde, un parfum de fruit rouge frais, le boise est délicat et fondu. L'attaque en bouche est soyeuse. Les tanins sont présents mais fins dans un corps puissant. La finale est ferme.

METS

Viande grillée - charcuterie fine - terrine de viande - fromage.

Servir à 14°C.