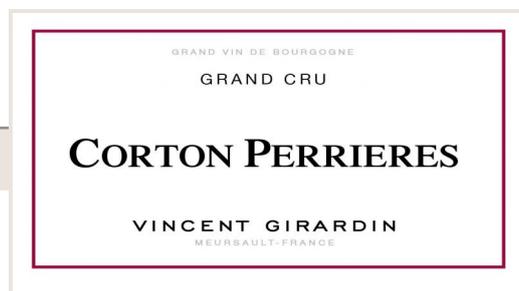


# VINCENT GIRARDIN

## Corton Grand Cru "Les Perrières"



### AGE DE VIGNE

45 ans

### GEOLOGIE

Les raisins proviennent de la parcelle "Les Perrières" Grand Cru au centre du village d'Aloxe-Corton, au nord de la Côte de Beaune.

Sol: argilo-calcaire. La pente est forte, exposition est.

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

Le bois discret sert de toile de fond au nez magnifiquement mûr et complexe de fruits noirs, de terre et de pierres humides qui reflètent le caractère sauvage typique du Corton. Il y a une belle concentration des saveurs, souples et rondes, et une minéralité évidente que l'on retrouve juste avant la finale franche.

### METS

Viande rouge, lièvre à la royal, Bœuf bourguignon, civet de sanglier, fromages affinés.

Servir à 14°C.