

VINCENT GIRARDIN

Mâcon Fuissé



AGE DE VIGNE

40 ans

GEOLOGIE

les vignes sont situées sur l'aire d'appellation régionale du Mâconnais sur la commune de Fuissé

Sol: argilo-calcaire à dominante calcaire.

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

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis à la cuverie et enfin pressurage (pressoir pneumatique) pour obtenir une extraction lente.

ELEVAGE

Enfûtage après un léger débouillage. 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 10 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

Vin aromatique avec des notes fruitées, florales et beaucoup de gourmandises en bouche. Beaucoup de fraîcheur et de minéralité. Vin séducteur et dynamique.

METS

Pour l'apéritif, accompagnement d'une planche de charcuteries et fromages, sur des crustacés.

Servir à 12°C.