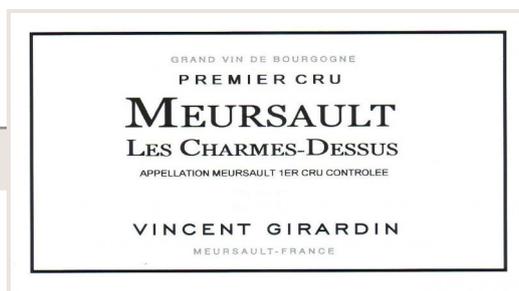


VINCENT GIRARDIN

Meursault 1er cru "Les Charmes-Dessus"



AGE DE VIGNE

55 ans

GEOLOGIE

Les vignes sont situées dans le village de Meursault, dans le sud de la Côte de Beaune. La parcelle "Les Charmes-Dessus" borde le village de Puligny Montrachet et se situe juste en dessous des parcelles des "Genevrières" et des "Perrières".

Sol: un terrain argilo-calcaire très caillouteux, donc bien drainant, et riche en fer, avec une exposition au sud et à l'est.

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 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. Soutirage avant collage et légère filtration avant mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

DEGUSTATION

La bouche est opulente entre tension et finesse tout en laissant une finale fraîche et minérale, bien structuré et long en bouche.

METS

Poissons, crustacés ou viandes blanches accompagnées d'une sauce à la crème.

Servir à 12°C.