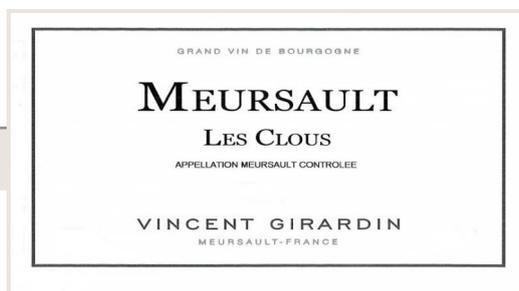


VINCENT GIRARDIN

Meursault "Les Clous"



AGE DE VIGNE

45 ans

GEOLOGIE

les vignes sont situées sur la commune de Meursault. La parcelle "Les Clous" est située à l'ouest du village, à côté du climat "Les Tillets"

Sol : marneux identique au Grand Cru Corton-Charlemagne (seules la topographie et l'altitude changent).

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 débouillage. 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 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. Suivi d'un léger collage et d'une légère filtration avant mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

DEGUSTATION

Une robe brillante et dorée. Un nez très fin marqué par des notes d'agrumes. Une bouche avec un caractère minéral très fort, une très bonne acidité qui annonce un grand potentiel de vieillissement.

METS

Poissons grillés, pochés ou meunières. Poissons en sauce tels que le brochet au beurre blanc ou le saumon à l'oseille.

Servir à 12°C.