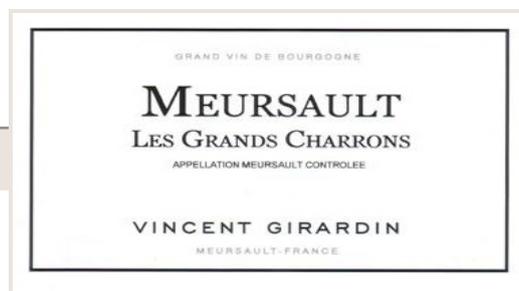


VINCENT GIRARDIN

Meursault "Les Grands Charrons"



AGE DE VIGNE

55 ans

GEOLOGIE

Les vignes sont situées sur la commune de Meursault. La parcelle "Les Grands Charrons" est située au centre du village, à côté du climat "Les Gouttes d'Or"

Sol: une exposition au Levant, un substrat argilo-calcaire, riche en oxyde de fer, plus profond et alluvionnaire en bas de coteau, gage de puissance du vin, plus calcaire et pierreux sur le haut, gage de finesse.

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

DEGUSTATION

Délicieux bouquet aux notes d'amande, de fruits blancs, de fleur d'acacia, de pêche sans oublier cette pointe fumée évoquant la pierre frottée ; une bouche à la fois ample en attaque, mais très droite et finalement tendue ensuite ; une finale longue, salivante, portée par des saveurs épicées.

METS

Poissons grillés, pochés ou meunières. Gambas sautées poivre et sel. Volaille à la crème. Comté, beaufort.

Servir à 12°C.