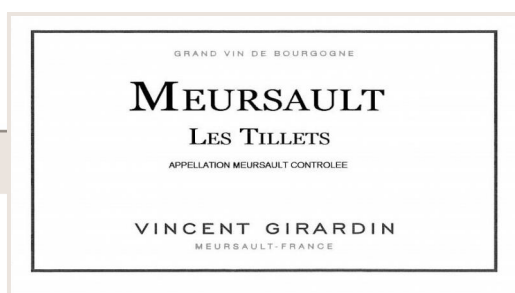


VINCENT GIRARDIN

Meursault "Les Tillets"



AGE DE VIGNE

45 ans

GEOLOGIE

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

Sur la même veine calcaire que les Meursaults « Narvaux ».

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 (pressoir pneumatique) pour obtenir une extraction lente.

ELEVAGE

Enfûtage après un léger débourage. 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 16 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

Une robe limpide, brillante, avec beaucoup d'éclat. Un nez profond et minéral avec des notes de beurre frais et de zestes d'agrumes. Une bouche ample, grasse et concentrée avec une belle finale minérale.

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.