

VINCENT GIRARDIN

Meursault "Tessons"



AGE DE VIGNE

35 ans

GEOLOGIE

Les vignes sont situées sur la commune de Meursault. La parcelle "Les Tessons" est située juste à côté du climat "Les Chevalières".

Sol : argilo-calcaire composé de terres blondes mêlées de petits cailloux en sa partie haute et de sols plus profonds en sa partie basse, très légèrement incliné vers le levant.

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 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

Une robe jaune paille et limpide. Un nez aux arômes intenses de pêche blanche, d'ananas frais, d'agrumes et quelques notes minérales. Un bouche où l'on retrouve une minéralité très fraîche et charnue.

METS

Carpaccio de bœuf, tourte de poissons de mer à la ciboulette, poulet de Bresse au romarin.

Servir à 12°C.