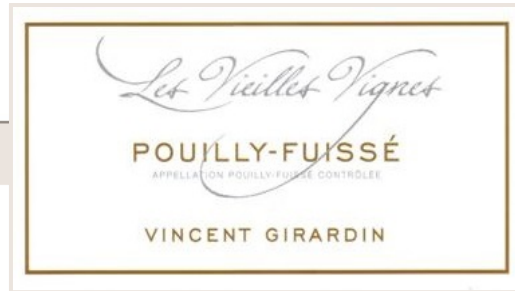


VINCENT GIRARDIN

Pouilly Fuissé "Vieilles Vignes"



AGE DE VIGNE

45 ans

GEOLOGIE

les vignes sont situées sur l'aire d'appellation Pouilly Fuissé sur les communes de Fuissé, Solutré, Vergisson et Pouilly.

Sol: argilo-calcaire. Le sol est composé de cailloux.

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 débourage. Le mout de raisins est mis en fûts de chêne français de 500 litres (10% 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 10 mois. Sans batonnage. 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

Vin aromatique avec des notes fruitées, florales et beaucoup de gourmandises en bouche. Beaucoup de fraîcheur et de minéralité. Vin séducteur et dynamique.

METS

Pour l'apéritif, accompagnement d'une planche de charcuteries et fromages, sur des crustacés.

Servir à 12°C.