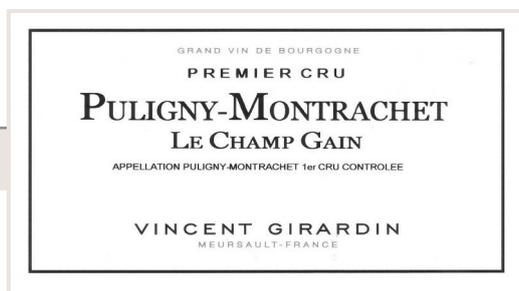


VINCENT GIRARDIN

Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Champs-Gains"



AGE DE VIGNE

45 ans

GEOLOGIE

les vignes sont situées sur la commune de Puligny-Montrachet, en sommet de côté à l'extrême sud de l'appellation.

Sol: une terre argilo-calcaire riche, caillouteuse et peu profonde, exposées sud-est.

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 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 batonage. 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 très élégant avec des notes minérales et une acidité bien intégrée. Long et fin en bouche. Une très belle précision s'offre à nous, sur des notes boisées et fruitées pour laisser place à une finale sur une note citronnée.

METS

Accompagnera avec assurance un pavé de saumon frais, des noix de Saint-Jacques poêlées ou encore un magnifique homard bleu de Bretagne...

Servir à 12°C.