

VINCENT GIRARDIN

Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Combettes"



AGE DE VIGNE

55 ans

GEOLOGIE

Les vignes sont situées dans le village de Puligny Montrachet, au sud de la Côte de Beaune. Le climat "Les Combettes» est quand à lui au nord de Puligny entre les villages de Meursault et Puligny Montrachet.

Sol: Un substrat argilo-calcaire, très pierreux, des sols bruns clairs et une orientation 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 débourbage. 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

En bouche, ce vin est dès l'attaque ample et riche. Le milieu de bouche est plein avec des notes d'abricot, de pêche, une touche légère d'agrumes et un peu de fruits exotiques. L'acidité est présente mais bien enveloppée par la richesse du vin.

METS

Les poissons gras, turbot, Saint-Pierre, barbue, toutes les sauces à la crème, au beurre monté flatteront ses rondeurs élégantes. Sa complexité nécessite une cuisine riche, gourmande. ..

Servir à 12°C.