

VINCENT GIRARDIN

Rully 1er cru "Grésigny"



AGE DE VIGNE

45 ans

GEOLOGIE

très calcaire, assez pauvre, avec une fine couche d'argile. C'est le résultat de l'érosion d'une petite colline située au dessus de la parcelle.

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 indigènes. L'élevage sera long sur lies fines durant 15 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

Couleur or vert brillante. Le nez montre des arômes de fruits frais (pomme, poire) d'agrumes et de fleurs blanches. L'élevage en fût donne des notes vanillées discrètes. Très franc, plein, riche en bouche, plein de sève et de vigueur.

METS

Accompagne la charcuterie très fine et les poissons marinés ou cuisinés au beurre.