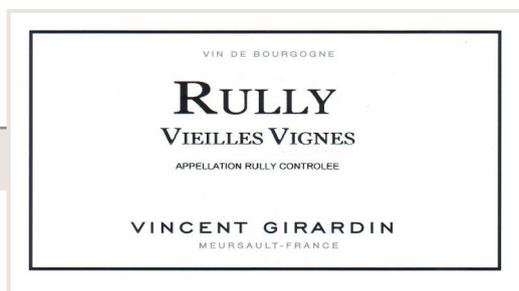


# VINCENT GIRARDIN

## Rully "Vieilles Vignes"



### AGE DE VIGNE

40 ans

### GEOLOGIE

Les raisins proviennent du village de Rully, au nord de la Côte Chalonnaise entre Mercurey et Santenay.

Sol: argilo-calcaire à dominante calcaire.

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 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

Au palais, il est fruité, d'un fruit vif et rond, gras et long : toute la fraîcheur et le poli du marbre. Excele en arômes d'aubépine, de chèvrefeuille et de sureau, la pêche blanche ou le silex.

### METS

S'accordent bien avec certains poissons, des crustacés chauds, des fromages à pâte cuite, de la volaille, ainsi qu'en apéritif ...

Servir à 12°C.