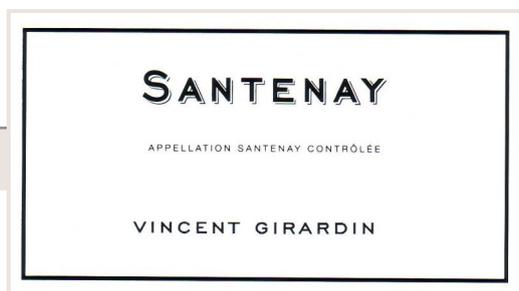


# VINCENT GIRARDIN

## Santenay "Vieilles Vignes" Blanc



### AGE DE VIGNE

45 ans

### GEOLOGIE

Les vignes sont situées dans le village de Santenay, au sud de la Côte de Beaune. Les raisins proviennent principalement de la parcelle "Clos de la Comme" située juste au-dessus des 1er Cru "Beauregard".

Sol: argilo-calcaire. Le sous-sol est composé de différentes couches de calcaire (cailloux, sols marneux). La pente est forte.

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 débouillage. 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 15 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

Au nez, des touches de fleurs blanches, d'agrumes, d'amande douce et de pain grillé. En bouche, il y a une parenté évidente avec le chassagne-montrachet, son voisin. Vigoureux, corsé, il s'exprime de façon bouquetée (noisette, fougère).

### METS

Fromages (morier, pont-l'évêque, chaource). Fruits de mer, poisson (truite aux amandes).

Servir à 12°C.