

VINCENT GIRARDIN

Savigny-Les-Beaune 1er Cru "Les Marconnets"



AGE DE VIGNE

50 ans

GEOLOGIE

les vignes sont situées sur la commune de Savigny-Les-Beaune. Au Sud-Ouest du village. Juste au dessus de l'appelation 1er cru "Clos du Roi".

Sol: calcaire avec des pierres et des graviers. Exposition Est, du Sud-Est.

La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage).

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis tris sur table de tris (suivant certaines années, utilisation d'une trieuse optique) puis à la cuverie.

ELEVAGE

Les raisins après un léger foulage et éraflage sont mis entiers en cuve inox. Une légère part de vendange entière peut être incorporée en fonction de l'état de la matière première. Après une macération à froid de quelques jours, la phase active de la fermentation se déroule avec maîtrise des températures. Durant cette phase on pratique remontage et/ou pigeage. Lorsque la fermentation est terminée le jus de goutte est séparé des parties solides. Les marcs sont pressés, à basse pression, dans un presseur pneumatique. Les vins sont mis en tonneaux (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci a duré 14 mois, période durant laquelle s'est effectuée la fermentation malolactique. Un mois avant la mise en bouteille le vin des différents fûts sont assemblé en cuve. Aucun collage et une légère filtration lenticulaire précède la mise en bouteille. Quelques modifications sur la technique d'ensemble peuvent être apportées en fonction du millésime. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

DEGUSTATION

L'attaque est sur des fruits type mûre, myrtille, puis les tannins épicés confèrent de la mâche et une structure veloutée. La finale est généreuse sur des arômes d'épices.

METS

C'est un vin qui se prêtera bien aux accords de puissances, viande grillée, fromages divers, gibiers .

Servir à 14°C.