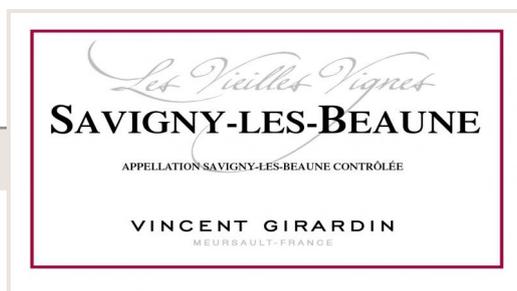


VINCENT GIRARDIN

Savigny-Les-Beaune "Vieilles Vignes" Rouge



AGE DE VIGNE

50 ans

GEOLOGIE

Le village de Savigny-lès-Beaune est situé dans la Côte de Beaune, à quelques kilomètres au nord de Beaune. La région viticole de Savigny-lès-Beaune est l'une des plus ancienne de la Bourgogne.

Sol: sous-sol argilo-calcaire et le sol surtout constitué d'argile rouge ferreux.

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 pressoir pneumatique. Les vins sont mis en tonneaux (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci a duré 12 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 fera selon le calendrier lunaire.

DEGUSTATION

Une robe brillante et intense, avec des arômes prononcés de fraises fraîche et de griottes. Une structure tannique ferme, c'est un vin moyennement corsé avec beaucoup de générosité, la finale est d'une belle longueur.

METS

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

Servir à 14°C.