

# VINCENT GIRARDIN

## St-Aubin 1er Cru "En Remilly"



### AGE DE VIGNE

50 ans

### GEOLOGIE

Les vignes sont situées sur la commune de Saint-Aubin juste à côté du climat « Murgers des Dents de Chien».

Sol: Située juste derrière le Montrachet, à mi coteau, en sortie de combe, exposé plein sud sur un sol peu profond et caillouteux.

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 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

Grande pureté aromatique, La bouche est typique d'un chardonnay, fraîche, avec des notes beurrées et minérales.

### METS

Viandes blanches, poissons, crustacés et fromages de chèvre...

Servir à 12°C.