

# VINCENT GIRARDIN

## St-Aubin 1er cru "La châtenière"



### AGE DE VIGNE

50 ans

### GEOLOGIE

les vignes sont situées sur la commune de Saint-Aubin sur un fort coteau au-dessus du hameau de Gamay. Sur un sol calcaire peu profond, caillouteux et exposé au sud. Chardonnay. 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 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

Un vin riche et puissant, issu d'un joli terroir solaire, avec un nez boisé où se succèdent les fruits et les fleurs au rythme des millésimes. Sa bouche est minérale et longue, avec une finale saline.

### METS

Viandes blanches, poissons, crustacés et fromages de chèvre.

Servir à 12°C.