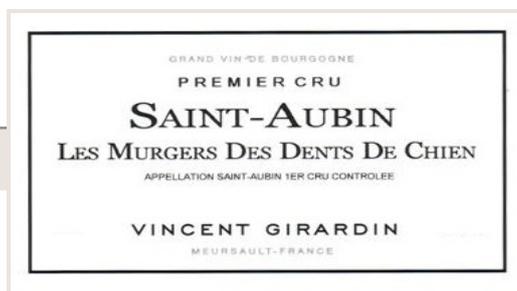


VINCENT GIRARDIN

St-Aubin 1er cru "Les Murgers des Dents de Chien"



AGE DE VIGNE

45 ans

GEOLOGIE

Le vignoble est situé dans le village de Saint-Aubin, au dessus de la parcelle de Chevalier Montrachet Grand Cru (sud de la Côte de Beaune)

Sol: Calcaire et un peu d'argile. Le sous-sol est composé de différentes couches de calcaire (cailloux, des sols marneux). La roche affleure le sol et forme des crocs ressemblant à des dents de chien.

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

Un vin avec beaucoup de minéralité et de fraîcheur. Un nez floral. En bouche, on sent une acidité bien intégrée et une longue finale. Un vin complexe et complet.

METS

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

Servir à 12°C.