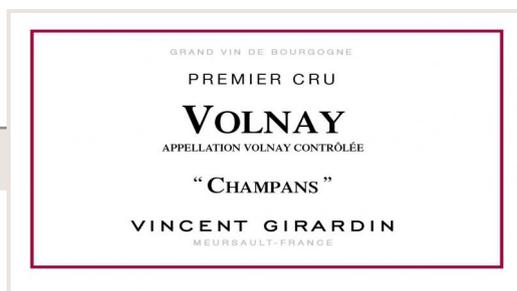


VINCENT GIRARDIN

Volnay 1er cru "Champans"



AGE DE VIGNE

60 ans

GEOLOGIE

Les vignes sont situées sur le village de Volnay, Exposition Est, Sud/Est. Juste à côté de l'appellation 1er cru "En Cailleret".

Sol: Terrain très calcaire avec, en bas de coteaux des inclusions ferrugineuses donnant une couleur rougeâtre au sol.

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) à la cuverie.

ELEVAGE

Les raisins après un léger foulage et éraflage sont mis 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. Après pressurage pneumatique, les vins sont mis en tonneaux (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci a duré 15 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. Celle-ci s'effectue selon le calendrier lunaire. 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

Couleur rubis clair, brillant avec des reflets griotte. . un vin frais, vibrant sur des fruits rouges frais, (cerises) et d'une structure tannique assez dense mais sans rigidité.. Profond et complexe. On ressent bien la cerise croquante du pinot dans une enveloppe de tanins soyeux avec une finale longue et acidulée La bouche est ample, structurée, d'une grande élégance.

METS

Il accompagne les belles volailles, le gibier à plumes, le couscous ou les tajines à la viande ou à la volaille et aussi les fromages a? saveurs affirmées tels que l'époisses...

Servir à 14°C.