

VINCENT GIRARDIN

Maranges 1er cru "La Fussière"



AGE DE VIGNE

45 ans

GEOLOGIE

Les vignes sont situées sur le village Cheilly-Les-Maranges. Au Nord-Ouest de celui-ci.

Sol : argilo-calcaire et caillouteux.

La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage).

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis un tri 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 presseur pneumatique. Les vins sont mis en tonneaux (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci a duré 14 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 fait selon le calendrier lunaire.

DEGUSTATION

Une robe couleur rubis profond et un nez de sous bois. Une bouche pleine de matière, équilibré et tannique.

METS

Viandes rouges, viandes blanches en sauce épicée et fromages affinés.

Servir à 14°C.