VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Aloxe-Corton

VIEILLES-VIGNES



VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur le terroir des Cras. Sous-sol argilo-marneux selon les endroits avec des débris calcaires.
Pinot Noir. La taille s'effectue en Guyot (Poussard)avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 50 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis sur table de tri à la cuverie. Les raisins après éraflage, sont mis en cuve. Selon les millésimes et les souhaits de notre vinificateur, une part plus ou moins importante de vendange entière est intégrée à la cuve. Après une macération à froid de quelques jours, la phase active de la fermentation se déroule avec maîtrise des températures. Suite au pressurage pneumatique, les vins sont mis en pièces des fûts (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci dure 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. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire et biodynamiques est précédée d'un léger collage et d'une légère filtration.

NOTE DE DÉGUSTATION

L'attaque est sur des fruits type mûre, myrtille, puis les tannins épicés confèrent de la mâche et une structure veloutée. La finale est généreuse sur des arômes d'épices.

ACCORDS

Viandes rouges grillées ou en sauce, gibiers et divers fromages.

SERVICE

14°C

5 Impasse des Lamponnes - BP 26 21190 Meursault
+33 3 80 20 81 00
vincent.girardin@vincentgirardin.com