VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

Auxey-Duresses

VIEILLES VIGNES BLANC

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur l'aire d'appellation régionale de la commune d'Auxey-Duresses
En exposition sud-est. Sur un sol pentu avec très peu de marnes en surface.
Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 45 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps. En cuverie, après un léger foulage les raisins sont pressés à l'aide de nos pressoirs pneumatiques. Suite à un léger débourbage, le moût de raisin est mis en fûts de chêne français de 500 litres (15% de fûts neufs) dans lesquels se dérouleront les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage se fait sur lies fines durant 15 mois. Sans bâtonage. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est soutiré en cuve. La mise en bouteille suivant les rythmes du calendrier lunaire et biodynamique est précédée d'un léger collage et d'une légère filtration

NOTE DE DÉGUSTATION

Un vin moelleux et structuré, s'accompagnant de pomme de reinette, aubépine et citronnée. En bouche une attaque riche et onctueuse, soutenue par une belle fraicheur.

ACCORDS

Sandre, brochet, cuisses de grenouilles, terrine et divers fromages.

SERVICE

12 °C

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