VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

Bâtard-Montrachet

GRAND CRU



VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur les communes de Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet avec une exposition Sud, Sud-est et Sud-Ouest.
Provient des terres du Jurassique (175 millions d'années), sur des sols peu épais, alternant marnes, calcaires marneux et pierres.
Chardonnay. 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. 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 228 litres (15% à 20% 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 18 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

Vin à la puissance et la persistance aromatique très complexe qui s'exprime dans le temps avec des notes de fruits et d'épices.

ACCORDS

Crustacés, poissons, Poulet de Bresse à la crème, ris de veau aux morilles, fromages.

SERVICE

12°C

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