VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

Bourgogne Blanc

EMOTION



VIGNOBLE

Les raisins proviennent des communes de Puligny-Montrachet, Chassagne Montrachet et Meursault.
Sol argilo-calcaire.
Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage et vendanges en vert). L'âge moyen des vignes est de 40 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps. En cuverie, après un léger foulage, les raisins sont pressés à l'aide de pressoirs pneumatiques. Suite à un léger débourbage, le moût de raisin est mis en fûts de chêne français de 500 litres (10% 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 10 mois. Sans bâtonage. Trois mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est soutiré en cuve. La mise en bouteille est précédée d'un léger collage et d'une légère filtration. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

NOTE DE DÉGUSTATION

Nez expressif sur un fruit très mûr. Le bois est nuancé avec une dominance aromatique sur des fruits jaunes bien mûrs et une touche exotique, un côté beurré. La puissance et la finesse du fruit est bien équilibrée grâce à une acidité bien présente apportant beaucoup de fraîcheur.

ACCORDS

Pour l'apéritif, accompagnement d'une planche de charcuteries et fromages, sur des crustacés, poissons, crudités et viandes blanches.

SERVICE

12°C

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