VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Bourgogne Pinot Noir

CUVÉE SAINT VINCENT

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur l'aire d'appellation régionale de la Côte de Beaune et Hautes Côte de Beaune.
Le sol est argilo-calcaire.
Pinot Noir. La taille s'effectue en Guyot 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 de 228 Litres (pas de fûts neufs) où se déroule l'élevage. Celui-ci dure 6 mois, période durant laquelle s'est effectuée la fermentation malolactique. Trois 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.

NOTE DE DÉGUSTATION

Vin riche aux notes de fruits rouges. Nez élégant avec des arômes de fruits rouges (cassis, framboise, fraise). En bouche, entrée souple et tannins soyeux. Belle pureté du fruit et vin très plaisant.

ACCORDS

Viandes rouges, fromages divers, volailles, seul ou avec une planche de charcuterie.

SERVICE

14°C

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