VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Bourgogne Pinot Noir

TERROIR NOBLE



VIGNOBLE

Les vignes sont situées uniquement sur Volnay et Pommard.
Argilo-calcaire.
Pinot Noir. 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 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 tonneaux (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci dure 10 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

Vin riche avec généralement des notes de fruits rouges. Nez élégant aux arômes de petits fruits rouges (cassis, framboise, fraise). En bouche, attaque souple et tanins soyeux. Bonne puissance.

ACCORDS

Viande rouge, volailles, planche de charcuterie et divers fromage.

SERVICE

14°C

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