VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Chassagne-Montrachet 1er Cru

BLANCHOT-DESSUS



VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur la commune de Chassagne-Montrachet, située aux pieds du Montrachet.
Brun formé sur les calcaires oolithiques de la dalle nacrée du Callovien.
Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 60 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% 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 structuré et élégant, avec des notes d'agrumes, de fleurs blanches, fruits secs et minérale. Une bouche équilibrée et enveloppante qui lui donne une belle longévité.

ACCORDS

Homard, bar, turbot, langoustines, veau, morilles.

SERVICE

12°C

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