VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

Chassagne-Montrachet 1er Cru

LE CAILLERET



VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur la commune de Chassagne-Montrachet à la sortie sud du village, au-dessus de la parcelle "Les Champs Gains". Exposition Est donnant au raisin une bonne teneur en acidité.
Sols argilo-calcaires et particulièrement des calcaires bathoniens, très caillouteux. D'importantes carrières de pierres marbrières forment un front rocheux.
Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 70 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

Des arômes très minéraux (silice), des notes de citron. Ce vin vif a une longueur incroyable et sa complexité évoque les grands vins blancs de Bourgogne avec une personnalité singulière, qui est la marque de son potentiel.

ACCORDS

Poissons grillés, saumon, truite, fruits de mer.

SERVICE

12°C

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