VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Chorey-les-Beaune

VIEILLES VIGNES



VIGNOBLE

Jouxtant le village de Chorey les Beaune notre parcelles de vignes est situé sur le climat des « Champs Pietant ».

Sous-sol composé d'alluvions marno-calcaires sur fond pierreux.

Pinot Noir. La taille se fait en Guyot (Poussard) 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 (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 aromatique avec des notes de fruits rouges, notamment la griotte et la framboise, avec une note boisée et épicée avec une touche de poivre. La sensation de rondeur délicate et fruitée se déploie sur un fond de fruits rouges légèrement compotés. La structure tannique est fine, soyeuse mais bien présente. Ce bel équilibre persiste très longtemps en bouche et permet d'apprécier l'équilibre et le boisé fin.

ACCORDS

. Cuisine conviviale, repas d'été ou plats plus élaborés, accompagne particulièrement bien les volailles rôties ou cuites, les charcuteries et les poissons de rivière.

SERVICE

14°C

5 Impasse des Lamponnes - BP 26 21190 Meursault

+33 3 80 20 81 00

vincent.girardin@vincentgirardin.com