VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Clos Vougeot

GRAND CRU



VIGNOBLE

Les vignes d'où sont issus les raisons servant à produire ce vin sont situées dans l'aire d'appellation Clos de Vougeot Grand Cru sur la commune de Vougeot. Cette commune se situe dans la Côte de Nuits.

Le sous-sol est argilo-calcaire , constitué de marnes, de conglomérats et de calcaires lacustres.

L'âge moyen des vignes est de 60 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 tonneaux (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci dure 15 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.

Notes de dégustations : Vin avec généralement des notes aromatiques riches (cuir, tabac, gibier…). En bouche, la structure

NOTE DE DÉGUSTATION

Vin avec généralement des notes aromatiques riches (cuir, tabac, gibier...).

En bouche, la structure tannique est importante.

ACCORDS

Viandes rouges, gibiers, fromages.

SERVICE

14°C

5 Impasse des Lamponnes - BP 26 21190 Meursault

+33 3 80 20 81 00

vincent.girardin@vincentgirardin.com

VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Clos Vougeot

GRAND CRU