

VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

Corton-Charlemagne

GRAND CRU

VIGNOBLE

Les vignes sont issues de la colline de Corton située sur la partie Nord de la Côte de Beaune, en bordure de la Côte de Nuits. Trois parcelles différentes composent le vin, Aloxe Corton exposition Sud, Ladoix Serigny exposition Est puis Pernand Vergelesses exposition Ouest.

Proviennent des terres du Jurassique (145 millions d'années), avec des sols marneux (de couleur jaunâtre, ocre et brun), riches en argile.

Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 50 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis pressurage en cuverie. Après un léger débourage, le moût de raisin est mis en fûts de chêne français de 228 litres (15% à 20% de fûts neufs) dans lesquels se dérouleront les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage sera long sur lies fines durant 18 mois. Sans bâtonnage. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est placé dans une cuve en acier inoxydable pour l'assemblage. Soutirage avant collage et légère filtration avant mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.



NOTE DE DÉGUSTATION

Vin très complexe qui s'exprime dans le temps avec des notes très minérales.

ACCORDS

Homards, crustacés, poissons, viandes blanches et fromages.

SERVICE

14°C

5 Impasse des Lamponnes - BP 26 21190 Meursault

+33 3 80 20 81 00

vincent.girardin@vincentgirardin.com