VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Corton-Charlemagne Quintessence

GRAND CRU



VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur la commune d'Aloxe Corton.

Provient des terres du Jurassiques (145 millions d'années), avec des sols marneux (de couleur jaunâtre, ocre et brun) riches en argile. Des bancs calcaires alternent avec les marnes sous une mince couche de rendzines. Les pentes sont moyennement raides (10 à 15%) et ce vignoble est situé entre 280 mètres et 330 mètres d'altitude.

Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 60 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis pressurage en cuverie.Après un léger débourbage, 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 bâtonage. 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