VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Meursault 1er Cru

BLAGNY

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur le climat de « Blagny », sur les hauteurs à la frontière entre Puligny Montrachet et Meursault en lieu-dit la Pièce sous le Bois.
Sol de marne et calcaire.
Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 40 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

Son caractère minéral, silex est unique à Meursault. Un nez fruité, puissant est soutenue par des notes épicées et minérales.

ACCORDS

Poisson, crustacés, gambas, blanquette, volaille en sauce.

SERVICE

12°C

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