VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Meursault

LES CASSE-TÊTES

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur la commune de Meursault. La parcelle "Les Casse Têtes" est située juste à côté du climat "Les Tessons".
Sol argilo-calcaire composé de terres blondes mêlées de petits cailloux en sa partie haute et de sols plus profonds en sa partie basse, très légèrement incliné vers le levant.
Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 45 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 16 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

Une robe jaune paille et limpide. Un nez aux arômes intenses de pêche blanche, d'ananas frais, d'agrumes et quelques notes minérales. Une bouche ou l'on retrouve une minéralité très fraîche et charnue.

ACCORDS

Carpaccio de bœuf, tourte de poissons de mer à la ciboulette homard, langouste.

SERVICE

12°C

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