VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Meursault

LES CHARRONS



VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur la commune de Meursault. La parcelle "Les Grands Charrons" est située au centre du village, à côté du climat "Les Gouttes d'Or"

Une exposition au Levant, un substrat argilo-calcaire, riche en oxyde de fer, plus profond et alluvionnaire en bas de coteau, gage de puissance du vin, plus calcaire et pierreux sur le haut, gage de finesse.

Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 55 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 15 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

Délicieux bouquet aux notes d'amande, de fruits blancs, de fleur d'acacia, de pêche sans oublier cette pointe fumée évoquant la pierre frottée ; une bouche à la fois ample en attaque, mais très droite suivie d'une finale longue.

ACCORDS

Poissons grillés, pochés ou meunières. Gambas sautées poivre et sel. Volaille à la crème. Comté, beaufort.

SERVICE

12°C

5 Impasse des Lamponnes - BP 26 21190 Meursault

+33 3 80 20 81 00

vincent.girardin@vincentgirardin.com