VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Meursault

LES CLOUS



VIGNOBLE

Vin issu du climat « les Clous » se situant à l'Ouest du village de Meursault.
Beaucoup de marnes identiques au Grand Cru Corton-Charlemagne (seules la topographie et l'altitude changent).
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 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

Une couleur brillante et dorée. Un nez fin marqué par des notes d'agrumes. Une bouche au caractère minéral, une très bonne acidité qui annonce un grand potentiel de vieillissement.

ACCORDS

Divers poissons grillés, pochés ou en sauce, foie gras, fromages.

SERVICE

12 °C

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