VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

Meursault

LES TILLETS



VIGNOBLE

Le vin issue du climat « Les Tillets » est situé à l'Ouest de la commune de Meursault, à côté du climat "Les Clous"
Sur la même veine calcaire que les Meursaults « Narvaux ».
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 Limpide, brillante, avec beaucoup d'éclat. Un nez profond et minéral avec des notes de beurre frais et de zestes d'agrumes. Une bouche ample, grasse et concentrée avec une belle finale minérale.

ACCORDS

Poissons grillés, pochés ou meunières. Poissons en sauce tels que le brochet au beurre blanc ou le saumon à l'oseille.

SERVICE

12°C

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