VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

Meursault

VIEILLES VIGNES



VIGNOBLE

Le village de Meursault est un des villages les plus prestigieux de la Côte de Beaune. Ce vin est issu des climats suivant : « Corbins », « Les Forges », « Sous la Velle », « le Pré de Manche » et « les Vireuils ».
Deux typicités de terroir diffèrent, d'une part une vieille roche calcaire callovienne et de l'autre part une roche marneuse argovienne.
Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 50 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 500 litres (10% 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

Un vin ample et structuré, s'accompagnant de note florale et de fruits à coques. En bouche une attaque riche et onctueuse, soutenue par une belle fraicheur.

ACCORDS

Crustacés, viandes blanches, ris de veaux aux morilles, poulet de Bresse à la crème.

SERVICE

12 °C

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