VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Monthélie 1er Cru

LES DURESSES

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur le village de Monthélie, au Sud de la côte de Beaune. Situé près du villaged' Auxey-Duresses.
Argilo-calcaires, et graveleux.
Pinot Noir. La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 45 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis sur table de tri à la cuverie. Les raisins après éraflage, sont mis en cuve. Selon les millésimes et les souhaits de notre vinificateur, une part plus ou moins importante de vendange entière est intégrée à la cuve. Après une macération à froid de quelques jours, la phase active de la fermentation se déroule avec maîtrise des températures. Suite au pressurage pneumatique, les vins sont mis en tonneaux (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci dure 15 mois, période durant laquelle s'est effectuée la fermentation malolactique. Un mois avant la mise en bouteille le vin des différents fûts sont assemblé en cuve. Aucun collage et une légère filtration lenticulaire précède la mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire et biodynamiques est précédée d'un léger collage et d'une légère filtration.



NOTE DE DÉGUSTATION

Le vin possède une robe rubis. Au nez, ses arômes s'expriment sur les petits fruits rouges et noirs parfois avec des notes florales. Au palais, ferme et veloutée, sa chair repose sur des tanins fins. Il partage avec Volnay l'image d'un vin féminin.

ACCORDS

Volailles rôties, agneau rôti, lapin et divers fromages.

SERVICE

14°C

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