VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

# Monthélie 1er Cru

## SUR LA VELLE




### VIGNOBLE

Les vignes sont situées dans le climat “Sur la Velle”, un des secteurs les plus prestigieux de la commune. Climat situé juste en dessous des Volnay 1er Cru “Clos des Chênes”.
Le sol est argilo-calcaire.

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 14 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 Monthelie a une robe rouge sombre, détenant un puissant bouquet de fruits rouges. C'est un vin bien construit, grâce à des tanins apportant à la fois de la puissance et du moelleux.

### ACCORDS

Viande grillée, poularde aux chataignes, magret de canard, divers fromages.

### SERVICE

14°C

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