VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

Monthélie

VIEILLES VIGNES

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur le village de Monthélie, au Sud de la côte de Beaune. Au-dessus du Village de Meursault, entre Volnay et Auxey-Duresses.
Marno-calcaires, 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 12 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 présente une belle robe rubis. Ses arômes expriment les petits fruits rouges et noirs (cerise, cassis), parfois des notes florales (violette, pivoine), orientés avec l'âge sur le sous-bois, la fougère et les épices. Ferme et veloutée, sa chair repose sur de fins tanins.

ACCORDS

Volaille rôtie, ris de veau, tourtes à la viande, fromages.

SERVICE

14°C

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