VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Montrachet

GRAND CRU

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur la commune de Puligny-Montrachet. Exposition Est, un axe vers le levant et au midi. Une orientation des plus solaires.

Provient des terres du Jurassique (175 millions d'années), sur des sols peu épais, alternant marnes, calcaires marneux et pierres.

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 228 litres (25% 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 18 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

Le bouquet de vin blanc suggère les agrumes, le beurre frais, la fougère, les fruits secs, les épices. Onctueux et ferme, sec et caressant, enveloppé et profond, il possède toutes les grâces sous un caractère inflexible.

ACCORDS

Crustacés, poissons, poulet de Bresse à la crème, ris de veau aux morilles, foie gras truffé et divers fromages.

SERVICE

13°C

5 Impasse des Lamponnes - BP 26 21190 Meursault

+33 3 80 20 81 00

vincent.girardin@vincentgirardin.com