VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Pernand-Vergelesses

VIEILLES VIGNES

VIGNOBLE

Le vin issu des climats « les Belles Filles », et « le Devant des Cloux » est situé sur l'aire d'appellation village de la commune de Pernand-Vergelesses.
Sols argilo-calcaires mêlés à des « chaillots » (résidus siliceux de calcaires à silex).
Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot 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

Les arômes de fleurs blanches annoncent avec le temps l'ambre et le miel. Au palais, un vin minéral.

ACCORDS

Fruits de mer, sushis, poissons d'eau douce en sauce blanche, blanquette de volaille, divers fromages.

SERVICE

12°C

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