VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Pommard

LES NOIZONS



VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur le village de Pommard, au Nord du village sur la face beaunoise de l'appellation.
Sol bruns calcaires caillouteux à l'aspect rouge dû à la présence d'oxyde de fer.
Pinot Noir. La taille s'effectue en Guyot (Poussard) 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

Rouge profond, rubis pourpre foncé, arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise, prune et mûre. Texture ronde, structure délicate et affirmée, fruité en bouche.

ACCORDS

Viandes rouges rôties, des gibiers à poils, et des plateaux de fromages affinés.

SERVICE

14°C

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