VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

Pommard

VIEILLES VIGNES



VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur le village de Pommard dans les climats "Vaumuriens ", "Noizons ", " En Mareaux " et "La Croix Planet ".
Le sol est argilo-calcaire.
Pinot Noir. La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 65 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 pièces de 228 Litres (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci dure 15 mois, période durant laquelle s'est effectuée la fermentation malolactique. Un mois avant la mise en bouteille le vin des différents fûts est 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 biodynamique.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez présente des arômes de fruits noirs et d'épices accompagnés de notes boisées et fumées. L'entrée de bouche offre une matière puissante avec des tanins présents et bien enrobés accompagnés d'agréables notes boisées. Ce vin présente une belle structure ainsi qu'une bonne persistance aromatique.

ACCORDS

Coq au vin, Viandes rouges, gibier, terrine et divers fromages.

SERVICE

14°C

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