VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

Pouilly-Fuissé

VIEILLES VIGNES



VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur l'aire d'appellation Pouilly Fuissé sur les communes de Fuissé, Solutré, Vergisson et Pouilly.

Durant l'ère Mésozoïque (il y a 250 à 65 millions d'années), se trouvaient dans cette région des mers tropicales chaudes créant des dépôts de coraux, les roches de Solutré et Vergisson sont le résultat de la fusion de ses dépôts jusqu'à l'ère tertiaire, il y a 30 millions d'années. Le bassin de la Saône s'est effondré en raison de l'élévation des Alpes. Le site de Solutré, habité depuis 55 000 ans, est très apprécié comme étant l'un des sites préhistoriques les plus importants d'Europe. Le Rocher de Solutré a donné son nom à la période solutréenne (il y a 22 000 à 17 000 années) lorsque l'homme moderne (homo-sapiens) arriva en Europe et développa de nouvelles techniques telles que les silex en forme de feuille de laurier.

C'est depuis le XIVe siècle que la région était sous l'autorité du duc de Bourgogne puis c'est dès 1922, qu'un tribunal mâconnais a mis en œuvre une protection du caractère des vins Pouilly-Fuissé, l'appellation fut reconnu en 1936.

Sol est argilo-calcaire.

Chardonnay. 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. 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

NOTE DE DÉGUSTATION

Nez sur des notes de citron, de fruits à noyaux. Bouche riche et équilibrée avec une finale très longue sur des notes florales et minérales.

ACCORDS

Crustacés, Saint-Jacques, poissons grillés ou en sauce, charcuterie, viandes blanches et fromages.

SERVICE

12°C

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

Pouilly-Fuissé

VIEILLES VIGNES

malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage se fait sur lies fines durant 10 mois. Sans bâtonage. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est soutiré en cuve. La mise en bouteille est précédée d'un léger collage et d'une légère filtration.