VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Puligny-Montrachet 1er Cru

LES CHAMPS GAINS



VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur la commune de Puligny-Montrachet, au sommet du coteau à l'extrême sud de l'appellation.
Sol argilo-calcaire riche, caillouteux et peu profond, exposé au sud-est.
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 228 litres (15% 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

Vin très élégant aux notes minérales et à l'acidité bien intégrée. Long et fin en bouche. Une très belle précision s'offre à nous, sur des notes fruitées d'agrume et un boisé fin et élégant.

ACCORDS

Poisson grille, pavé de saumon frais, sashimi, coquilles Saint-Jacques, homard.

SERVICE

12 °C

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