VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Rully 1er Cru

GRESIGNY



VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur la commune de Rully en Côte Chalonnaise.
Très calcaire, assez pauvre, avec une fine couche d'argile.
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 (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

Le nez montre des arômes de fruits frais (pomme, poire) d'agrumes et de fleurs blanches. L'élevage en fût donne des notes vanillées discrètes. Très franc, plein, riche en bouche.

ACCORDS

Accompagne la charcuterie très fine et les poissons marinés ou cuisinés au beurre.

SERVICE

12°C

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