VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

# Rully

## VIEILLES VIGNES




### VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur la commune de Rully en Côte Chalonnaise.
Le 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 40 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

Au palais, il est fruité, d'un fruit vif et rond, gras et long : toute la fraîcheur et le poli du marbre. Excelle en arômes d'aubépine, de chèvrefeuille et de sureau, la pêche blanche ou le silex.

### ACCORDS

Gambas, poissons, blanquette de volaille, fromages à pâte cuite.

### SERVICE

12°C

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