VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Santenay 1er Cru

BEAUREPAIRE



VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur les hauteurs des terroirs de Santenay. Le nom provient de cette position en hauteur qui permet une vue sur toute la plaine de la Saône jusqu'aux Alpes.
Sol argilo-calcaire. Bien que situé au Sud de la Côte de Beaune, nous avons la résurgence de la plaque de calcaire du Jurassique moyen de Gevrey-Chambertin qui donne des vins différents de ceux de la Côte de Beaune.
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 14 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 d'une grande précision et élégance au nez, sur des notes d'agrumes, florales et minérales. L'attaque en bouche est droite et précise sur des notes fruitées avec une très belle acidité. Le corps du vin est très élégant sur une finale tendue.

ACCORDS

Fruits de mer, crustacés, poissons grillés, poulet de Bresse aux girolles et divers fromages.

SERVICE

12°C

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