VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Santenay 1er Cru

LES GRAVIÈRES

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur la commune de Santenay dans le Sud de la côte de Beaune. Le climat « Les Gravières » est considéré comme le meilleur premier cru de Santenay.
Argilo-calcaire du Bathonien présentant de nombreux graviers.
Pinot Noir. La taille s'effectue en Guyot (Poussard)avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 30 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis sur table de tri à la cuverie. Les raisins après éraflage, sont mis en cuve. Selon les millésimes et les souhaits de notre vinificateur, une part plus ou moins importante de vendange entière est intégrée à la cuve. Après une macération à froid de quelques jours, la phase active de la fermentation se déroule avec maîtrise des températures. Suite au pressurage pneumatique, les vins sont mis en tonneaux (environ 25 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci dure 16 mois, période durant laquelle s'est effectuée la fermentation malolactique. Un mois avant la mise en bouteille le vin des différents fûts sont assemblé en cuve. Aucun collage et une légère filtration lenticulaire précède la mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire et biodynamiques est précédée d'un léger collage et d'une légère filtration.

NOTE DE DÉGUSTATION

Un nez très complexe aux arômes fruités. En bouche une grande longueur dévoilant des parfums subtiles.

ACCORDS

Magret de canard, viandes rouges, gibiers et divers fromages.

SERVICE

16°C

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