VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Savigny-les-Beaune

VIEILLES VIGNES BLANC



VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur l'aire d'appellation régionale de la commune de Savigny-Les-Beaune avec un vin issu des climats « les Gollardes » et « les Vermots Dessus ».
Le sous-sol est constitué de très dur gravier calcaire (sols pauvres) donnant la minéralité au vin.
Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 50 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

Vin aromatiquement riche avec des notes florales et fruitées et beaucoup de fraîcheur en bouche.

ACCORDS

Sushis, poissons en sauce et divers fromages.

SERVICE

12°C

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