VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Savigny-Les-Beaune

VIEILLES VIGNES ROUGE

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur la commune de Savigny-Les-Beaune,au Sud-Ouest du village avec un vin provenant des climats suivant : « Les Picotins » , « Les Pimentiers ».
Argilo-calcaire et le sol surtout constitué d'argile rouge ferreux.
Pinot Noir. La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 50 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 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci dure 12 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

Une robe brillante et intense, avec des arômes prononcés de fraises fraîche et de griottes. Une structure tannique ferme, c'est un vin moyennement corsé avec beaucoup de générosité, la finale est d'une belle longueur.

ACCORDS

Viandes rouges, grillées ou en sauces et divers fromages.

SERVICE

14°C

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