VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Saint Aubin 1er Cru

LES MURGERS LES DENTS DE CHIEN



VIGNOBLE

Les vignes sont situées derrière Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Gains, au sommet des climats « Chevalier Montrachet » et le « Montrachet Grand Cru », dans le sud de la Côte de Beaune.

Le vignoble repose à mi coteau sur un sol très calcaire. La roche affleure le sol et forme des crocs ressemblant à des dents de chien.

Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 45 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 (15% 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 16 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

Nez d'une grande fraicheur sur les agrumes avec des notes de pierre à fusil. La bouche est très aérienne avec beaucoup de finesse, la longueur en bouche est impressionnante grâce à l'identité minérale du vin.

ACCORDS

Fruits de mer, poissons grillés, crustacés, filet de sandre, viandes blanches et fromages.

SERVICE

12°C

5 Impasse des Lamponnes - BP 26 21190 Meursault

+33 3 80 20 81 00

vincent.girardin@vincentgirardin.com