VINCENT GIRARDIN

MEURSAULT-FRANCE

Saint-Aubin 1er Cru

EN REMILLY

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur la commune de Saint-Aubin à côté du climat « Murgers des Dents de Chien ».
Exposé plein sud, à mi- coteau, sur un sol peu profond et caillouteux.
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 (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 15 mois. Sans bâtonnage. 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

Grande pureté aromatique, La bouche est typique d'un chardonnay, fraiche, avec des notes beurrées et minérales.

ACCORDS

Crustacés, poissons, viandes blanches.

SERVICE

12°C

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