VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

Saint Romain

VIEILLES VIGNES ROUGE



VIGNOBLE

Considéré comme une appellation incarnant l'excellence de la tradition viticole Bourguignonne. Les vignes sont situées sur le village de Saint-Romain dans les climats des « Jarrons » et des « Sous Roche ».
Le sol est argilo-calcaire.
Pinot Noir. La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 55 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 14 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

Le bouquet est composé d'une note dominante de cerise acidulée, de groseille rouge et de cassis. L'acidité porte l'ensemble, les tannins restent discrets, le corps se révèle rapidement, ferme et élégant, doté d'une belle fraicheur.

ACCORDS

Œufs en Meurette, pâté en Croûte, blanquette de veau, navarin de veau, fromages.

SERVICE

14°C

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