VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

Volnay 1er Cru

CLOS DES CHÊNES



VIGNOBLE

Les raisins proviennent des vignobles du village de Volnay dans la Côte de Beaune, et plus particulièrement du climat « Clos des Chênes ».
Sols bruns et calcaires. La couleur foncée du sol permet un réchauffement rapide. La forte pente renforce les effets bénéfiques du soleil apporté par l'exposition Sud-Est.
Pinot Noir. La taille s'effectue en Guyot 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 pièces de 228 Litres (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 Volnay allie tradition et noblesse, délicatesse, élégance et féminité. Un parfum délicat de violette et de baies. Un des plus beaux représentants de la Côte de Beaune.

ACCORDS

Œufs meurette, pâté en croûte, viandes blanches et divers fromages.

SERVICE

14°C

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