VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

Volnay 1er Cru

LES PITURES

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur le village de Volnay, la parcelle se situe au Nord du village de Volnay, près de Pommard, à côté du célèbre Clos des Ducs.
Sol argilo-calcaire.
Pinot Noir. 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 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 15 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci dure 15 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

Couleur rouge intense. Nez légèrement boisé, avec des arômes de fruits rouges un peu confits, arômes de violette. C'est un vin puissant, riche et bien équilibré. Les tannins sont relativement dans sa jeunesse, et s'assouplissent en vieillissant. Très belle longueur.

ACCORDS

Viandes rouges, divers fromages.

SERVICE

14°C

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