



VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

Meursault Les Narvaux

100% Chardonnay

Zona di Produzione: Borgogna, Côte de Beaune

Terreno: argilla e calcare con un po' di gesso. La pendenza è forte.

Esposizione Est

Vendemmia: manuale

Vinificazione: i grappoli vengono pigiati leggermente e poi spostati in una pressa pneumatica a bassa pressione per ottenere un'estrazione lenta. Dopo una leggera svinatura del mosto, il vino viene messo in botti di rovere francese da 228 litri (15% di rovere nuovo) sia per la fermentazione alcolica che malolattica con lieviti autoctoni

Affinamento: invecchiamento sulle fecce fini per 16 mesi. Un mese prima dell'imbottigliamento, il vino delle diverse botti viene messo in un serbatoio di acciaio inossidabile per fare l'assemblaggio. Il vino viene infine leggermente filtrato prima dell'imbottigliamento

Imbottigliamento: secondo il calendario lunare

Colore: giallo paglierino lucente con venature dorate

Profumo: note minerali di pietra focaia, susine gialle e frutta tropicale matura, note di burro d'alpeggio ed erbe aromatiche

Sapore: pieno e dalla morbidezza sinuosa, con ricordi burrosi e ampiamente sapidi, sorretto da una vibrante freschezza fruttata

Formato: bottiglia da 0,75 lt

Grado Alcolico: 13% vol