



VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes

100% Chardonnay

Zona di Produzione: Borgogna, Côte de Beaune

Terreno: argilla e calcare. La pendenza è molto bassa.

Esposizione a sud-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 14 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 dorato con riflessi verdognoli

Profumo: aromi di verbena e melissa, frutta esotica matura come ananas and mango, miele e nocciole tostate

Sapore: ampia sapidità e avvolgente morbidezza, fresco ed erbaceo con persistente finale di pera matura

Formato: bottiglia da 0,75 lt

Grado Alcolico: 13% vol