



VINCENT GIRARDIN  
MEURSAULT-FRANCE

## **Bourgogne Blanc Cuvée Saint-Vincent**

### **100% Chardonnay**

Zona di Produzione: Borgogna, Côte de

Beaune

Terreno: argilla e calcare

Vendemmia: manuale

Vinificazione: le uve vengono selezionate al momento della raccolta, in seguito vengono pigiate leggermente in una pressa pneumatica a bassa pressione per ottenere una lenta estrazione

Affinamento: dopo una leggera svinatura del mosto, il vino viene messo in botti di rovere francese da 500 litri (10% di rovere nuovo) sia per la fermentazione alcolica che malolattica con lieviti autoctoni e affinato per 11 mesi

Imbottigliamento: secondo il calendario lunare

Colore: giallo paglierino luminoso

Profumo: aromi di polpa di susine mirabelle, scorza d'agrumi, note di ananas con dettagli di frutta secca

Sapore: elegante ed equilibrato, rinfrescante e minerale, di buona morbidezza e fine mineralità

Formato: bottiglia da 0,75 lt

Grado Alcolico: 13% vol