



Meursault les Champs Lins Vincent Girardin

Vignoble

La Maison Vincent Girardin, créée en 1982 avec 2 hectares, a développé son activité au fil des ans, ajoutant dès 1990 une activité de négoce. Rachetée en 2012 par la Compagnie des Vins d'Autrefois, la Maison Girardin est dirigée par Eric Germain, le directeur technique et l'œnologue de la maison depuis 2002. Il reste dans la même voie, en pérennisant sa déontologie vinicole de « haute couture ».

Vinification

Les vendanges sont manuelles. Les raisins sont mis entiers dans un pressoir à pneumatique pour une extraction à basse pression. Après un débouillage statique de 24 à 36 heures à basse température, les mouts sont mis en fûts (pièce de 228 litres) dont 15% sont neufs. Les fermentations alcooliques et malolactique se font naturellement avec des levures indigènes et l'élevage durant 14 mois sur lies fines sans batonnages. Un collage et une filtration naturelle s'effectuent avant la mise en bouteille.

Dégustation

Il s'agit d'un vin riche avec des notes minérales, de noisettes grillées et d'amandes. Il est doté d'un bel équilibre entre l'onctuosité et la fraîcheur. En bouche, il est long et structuré.

Conseil de service

Servir le vin entre 11 et 13°C, avec des asperges, un ris de veau, de la cuisine indienne, un saumon, des oeufs, du foie gras, ou en dessert avec des tartes aux poires et des fromages comme le bleu de Bresse.

Cépage : Chardonnay

Goût et saveur : Tendre et plein

Taux d'alcool : 13°

Allergène : Sulfites, Caséine (à base de lait), Gluten