

Vincent Girardin

Francia - Borgogna Côte de Beaune - Meursault



VINCENT GIRARDIN

Proprietà / Fondatori Compagnie des Vins d'Autrefois /

Vincent Girardin

Inizio Attività 1982

Vitivinicoltura Tradizionale

Ettari 21

Bottiglie prodotte 400.000



Vincent Girardin nasce nel 1961 a Santenay e fa parte di una famiglia di vignaioli che iniziò nel 17mo secolo, rappresentando la 11ma generazione. Inizia da solo nel 1982 con soli 2 ettari di vigna ai quali aggiunge alcune parcelle quando il padre si ritira dall'attività dedicandosi completamente alla viticoltura. Nel 2012 Vincent decide di cedere la sua attività alla Compagnie de Vins d'Autrefois il cui presidente Jean-Pierre Nié ha affidato ad Eric Germain, figlio di Henri Germain e in azienda dal 2000, la parte tecnica ed a Marco Caschera, la gestione commerciale. La filosofia della cantina è legata al territorio e dunque il lavoro della vigna è primordiale per produrre le migliori uve. La vendemmia è manuale per preservare i grappoli integri e le attrezzature moderne sono al servizio di una vinificazione tradizionale in modo tale da ottenere eleganza, identità di terroir e precisione nei vini. Tutti i vini spiccano per la mineralità, soprattutto il Corton-Charlemagne, straordinario interprete del "Terroir" di Borgogna. Grandissima eleganza nei Meursault e nei Puligny dove le più piccole differenze di suolo sono perfettamente rappresentate nelle diverse bottiglie, e poi i rossi della Côte de Beaune magistralmente interpretati da Eric Germain che fanno di Vincent Girardin un grande protagonista a tutto tondo della Borgogna.

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

100% Chardonnay

Zona di produzione: Aloxe-Corton

Terreno: argilla e calcare, esposizione a sud e 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 (30% di rovere nuovo) sia per la fermentazione alcolica che malolattica con lieviti autoctoni

Affinamento: invecchiamento sulle fecce fini per 18 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

Colore: giallo paglierino

Profumo: aromi di pietra focaia, note vegetali e di lime e ananas

Sapore: ricco e minerale

Grado Alcolico: 13% vol