

# 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.

MEURSAULT LES NARVAUX  
100% Chardonnay

**Zona di produzione:** Meursault, Les Narvaux, in cima alla collina oltre i 1er Cru

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

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** leggera pigiatura, poi pressatura pneumatica a bassa pressione per una lenta estrazione. Leggera decantazione del mosto, poi messo in botti di rovere francese da 228 litri (15% di rovere nuovo) sia per la fermentazione alcolica che malolattica con lieviti autoctoni

**Affinamento:** sulle fecce fini per 16 mesi. Un mese prima dell'imbottigliamento, viene messo in serbatoi di acciaio inossidabile per l'assemblaggio, infine leggermente filtrato prima dell'imbottigliamento

**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  
**Grado Alcolico:** 13% vol