

Vincent Girardin

Francia - Borgogna Côte de Beaune - Meursault



VINCENT GIRARDIN

Proprietà / Fondatori Compagnie des Vins d'Autrefois /

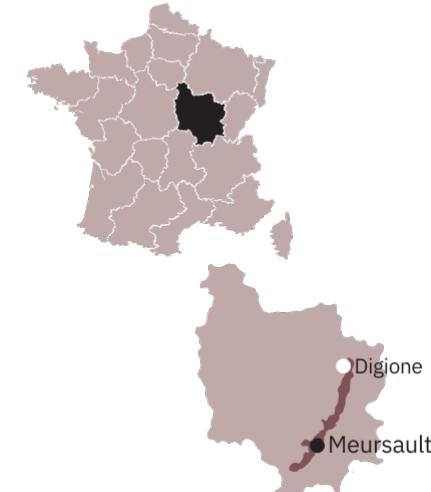
Vincent Girardin

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.

POMMARD VIEILLES VIGNES

100% Pinot Nero

Zona di produzione: nel villaggio di Pommard, a nord del paese sul lato di Volnay, con esposizione a sud-est

Terreno: molto argilloso, con presenza di calcare in superficie
Vendemmia: manuale

Vinificazione: le uve parzialmente diraspatte, poi trasferite in serbatoi termoregolati di acciaio inox. La fermentazione alcolica inizia con i lieviti indigeni e dura circa 3 settimane. Rimontaggi e follature vengono effettuate molto delicatamente. Pressatura soffice

Affinamento: in barrique a seguito di un leggero riposo (15% nuove). La fermentazione malolattica inizia spontaneamente. L'affinamento dura 14 mesi sulle fecce fini. Imbottigliamento senza chiarifica e filtrazione

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: aromi di cassis, violetta e muschio

Sapore: ricco ed intenso, con una bella acidità

Grado Alcolico: 13% vol