

Vincent Girardin

Francia - Borgogna Côte de Beaune - Meursault



VINCENT GIRARDIN

Proprietà / Fondatori Compagnie des Vins d'Autrefois /

Vincent Girardin

Inizio Attività 1982

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 21

Bottiglie prodotte 400.000

PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU LES COMBETTES

100% Chardonnay

Zona di produzione: Borgogna, Côte de Beaune

Terreno: argillo-calcareo, sottosuolo composto da diversi strati di calcare (ciottoli, terreni marnosi)

Vendemmia: manuale

Vinificazione: le uve vengono raccolte a mano e selezionate al momento della raccolta. Le uve vengono pigiate interamente in una pressa pneumatica a bassa pressione. Successivamente si effettua una decantazione a freddo per 12 ore. Il mosto viene messo in botti di rovere da 228 litri (25% di rovere nuovo) sia per la fermentazione alcolica che malolattica

Affinamento: lungo invecchiamento per 18 mesi. Un mese prima dell'imbottigliamento, il vino delle diverse botti viene messo in una vasca di acciaio inox per realizzare l'assemblaggio. Il vino viene infine leggermente filtrato prima di essere imbottigliato

Colore: giallo paglierino luminoso con riflessi dorati

Profumo: aromi di fiori di biancospino, frutta matura tropicale come mango e ananas, mela verde e note di pietra focaia

Sapore: potente ed estremamente elegante, con freschezza croccante e sinuosa morbidezza, mineralità persistente

Grado Alcolico: 13% vol



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, in azienda dal 2000, la parte tecnica ed a Marco Caschera, la gestione commerciale. La filosofia di Girardin è legata al territorio e dunque lavoro della vigna per permetterne la micro ossigenazione, poi la vendemmia manuale per preservare i grappoli integri e l'uso della tecnologia moderna solo per estrarre il massimo dall'uva in modo tale da ottenere eleganza nei profumi e forza nel gusto. 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.