

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.

SAINT-ROMAIN VIEILLES VIGNES

Zona di produzione: nel villaggio di Saint Romain nei terroir di Sous Roches, Sous Château e Poillange

Terreno: insieme di banchi di marna-calcare e argilla

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in barrique dopo una leggera decantazione

Affinamento: in botti di rovere francese da 500 litri (10% nuove) in cui avverranno le fermentazioni alcolica e malolattica in lieviti e batteri autoctoni. 14 mesi sulle fecce fini. Un mese prima dell'imbottigliamento, il vino proveniente da diverse botti viene posto in un serbatoio di acciaio inossidabile per l'assemblaggio

Colore: giallo paglierino

Profumo: sentori di tiglio, citronella e bosso, sotto note molto minerali

Sapore: dolce che tocca il palato, con il ricordo del frutto