

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.

SANTENAY VIEILLES VIGNES

100% Pinot Nero

Zona di produzione: Borgogna, Côte de Beaune

Terreno: argilla e soprattutto calcare

Vendemmia: manuale

Vinificazione: le uve vengono selezionate e poi parzialmente diraspatte. La fermentazione alcolica inizia con i lieviti naturali presenti sugli acini per un periodo di macerazione di circa 3 settimane

Affinamento: il vino viene messo in botte dopo una soffice decantazione del mosto in rovere francese (15% nuove). L'affinamento dura 14 mesi sulle fecce fini

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: bouquet è di fragola, le vecchie annate sono caratterizzate da castagne e prugne secche

Sapore: ricco e pieno, con tannini fini ed eleganti, finale armonioso

Grado Alcolico: 13% vol