

# 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

## VOLNAY 1ER CRU LES SANTENOTS

**100% Pinot Nero**

**Zona di produzione:** Borgogna, Côte de Beaune

**Terreno:** argillo-calcareo

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** le uve vengono smistate due volte (al momento della raccolta e sul tavolo), quindi parzialmente diraspate.

Successivamente vengono trasferite in serbatoi termoregolati di acciaio inox. La fermentazione alcolica può iniziare con i lieviti naturali e dura circa 3 settimane. Rimontaggi e follature vengono effettuate molto delicatamente. Pressatura soffice

**Affinamento:** il vino viene trasferito in botte a seguito di un leggero riposo in botti di rovere francese (20% nuove). La fermentazione malolattica può iniziare spontaneamente.

L'affinamento dura 14 mesi sulle fecce fini. Imbottigliamento senza chiarifica e filtrazione

**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumo:** aromi di amarena e prugna, sottobosco e petali di rosa

**Sapore:** intenso e concentrato, con tannini morbidi

**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, 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.