

Domaine Pierre Girardin "Éclat de Calcaire" blanc sec 2024




PIERRE GIRARDIN
MEURSAULT - CÔTE D'OR

Prix du produit :

234,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Pierre-Vincent GIRARDIN

Millésime: 2024

Appellation: Vin de France (Bourgogne)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Grand **chardonnay** de Bourgogne dans un style qui réinvente le genre. Tout en finesse, avec une tension parfaite, dans un millésime qui s'annonce superbe au vieillissement dans les 2-3 prochaines années, même si ce n'est pas la destinée initiale de cette cuvée. Un **Vin de France** qui est en fait l'assemblage de plusieurs petites parcelles de différentes AOP... Bref on n'est pas loin de **Meursault** !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PIERRE GIRARDIN
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Domaine Pierre Girardin "Éclat de Calcaire" blanc sec 2024

Fiche technique rédigée par le domaine :

Millésime : 2024

Cépage : 97% Chardonnay avec 3% Aligoté sur des vignes centenaires.

Région : Côte de Beaune, parcelles situées sur les communes de Meursault (90%) et Pommard (10%).

Géologie : vieilles vignes de plus de 100 ans sur un sol calcaire.

Vinification : Vendange entière. 9 mois en fût de 456 litres, 4 à 5 mois en cuve inox. 90% Fûts neufs, chauffe légère.

Notes de dégustation : Nez pierre à fusil, réduction en bouche accompagnée de notes minérales et de pomme verte. Longue persistance aromatique.

Accords mets-vin : Saumon fumé, crevettes à la plancha, volaille en sauce.

Apogée : 1 à 5 ans