VININFORMATION



Bourgogne Chardonnay, Cuvée Saint-Vincent

Vincent Girardin

Côte de Beaune, Bourgogne, Frankrig

Bourgogne har været "vinland" siden det 2. århundrede og strækker sig fra Chablis i nord til Beaujolais i syd. Sydøst for Chablis ligger Côte d'Or, der er opdelt i to dele: Côte de Nuits og Côte de Beaune og går man længere syd finder man Côte Chalonnais, Mâconnais og sidst Beaujolais.

Maison Vincent Girardin producerer vin fra prestigefyldte appellationer i Côte de Beaune, bl.a. Puligny- og Chassagne-Montrachet, Volnay og Pommard. Vincents familie har dyrket vin i Santenay siden det 17. århundrede, og allerede som 19-årig, i 1980, begyndte han at fremstille egne vine fra de 3 hektar vinmarker, han havde arvet fra sine forældre. Gennem årene er mange produktionsmetoder blevet afprøvet for at finde det rette udtryk for terroiret, men da Eric Germain – også af vinfamilie (hans bror ejer Domaine Henri Germain) – tiltrådte som winemaker, blev kursen for alvor lagt. I perioden 2007– 2010 eksperimenterede de med biodynamik, hvilket førte til varige ændringer og indførelsen af bæredygtige principper som minimal brug af sprøjtemidler, lokal og naturlig kompost, dyb pløjning, højere vinstokke og manuel høst. I 2012 solgte Vincent Girardin sin virksomhed til sin mangeårige partner Mr. Nié, som videreførte arbejdet med det loyale team på 9 personer. Et tidligere ry for fadprægede vine hænger fortsat ved, men ved smagningen af 2018-årgangen fremhævede William Kelley (RobertParker.com) husets moderne stil og understregede, at Vincent Girardin i dag producerer ranke, fokuserede og terroirdrevne vine.

Druerne kommer fra vinstokke i Cote de Beaune der er gennemsnitligt 50 år gamle.

Druesort:	100% Chardonnay
Vinifikation:	100% malolaktisk gæring over 11 måneder i 500 l. egetræsfade (10% nye) Lagres en måned i ståltanke inden tapning.
Smagsnoter:	Frugtig og floral med noter af hvide frugter, mineraler og citrus. Vedholdende smagsintensitet.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S