

# 2018 Chassagne-Montrachet, Pierre Girardin, Bourgogne

## Pierre Girardin

Pierre-Vincent Girardin er 13. generation af en familie, der producerer og har produceret stor Bourgogne. Han voksede op i sin fars kælder, Vincent Girardin, og har så at sige fået top-Bourgogne ind med modernismen. Da Vincent Girardin solgte sin ejendom i 2011, overdrog han 4,5 hektar af sine bedste parceller til sin søn. I 2017 lavede Pierre-Vincent sin første årgang og meldte sig samtidig ind som et kæmpe håb for Bourgogne's fremtid.

For at opnå vine med den renhed, det "terroir" og den præcision, han ønsker, arbejder Pierre-Vincent med brugerdefinerede 456-liters tøndes fra Francois Freres, det sker for at reducere mængden af ny træ i den endelige vin. Han arbejder med spontangæring og aftapning uden filtrering. Hans resultater er enestående!

## Bourgogne

Bourgogne har et køligt klima og en jordbund, der er domineret af kalksten - begge elementer, der er med til at give syre i vinen og samtidig skabe vine, der vil udvikle sig fint med årene.

## Vinen

Denne Chassagne-Montrachet er skabt med fokus på balance og renhed. Druematerialet kommer fra parceller med klassiske Chassagne-jordbundstyper, og vinifikationen er nænsom med rolig gæring og afmålt fadlagring, så områdets kombination af fylde og mineralitet står klart.

**Primære aromaer:** Citron, kandiseret citrusskal, gule blomster, hvid nektarin, akacieblomst og våde kalksten.

## Mad forslag:

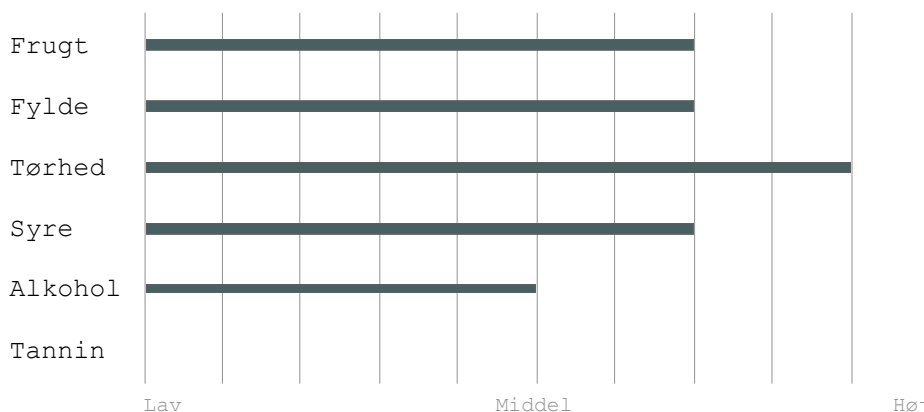
Prøv til pocheret torsk med porre, smør og citron.

## Servering:

Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2032.



## Smagsprofil



Hvidvin



2018



Bourgogne

Frankrig



Chardonnay