

2019 Corton-Charlemagne, 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 tønder 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

2019 er en varm årgang, men i Corton-Charlemagne har kalkjorden bevaret friskhed og balance. Pierre Girardins fortolkning kombinerer intens frugt med kølig mineralitet og en tæt struktur, der lover lang levetid.

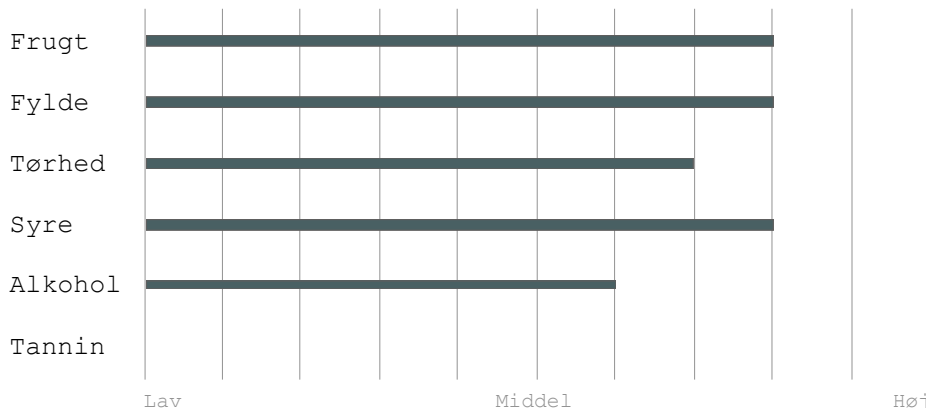
Primære aromaer: Citrus, pære, fersken, hvide blomster, honning, smør, ristede nødder, flint og kalket mineralitet.

Mad forslag: Prøv til stegt hummer med smørsauce.

Servering: Serveres ved cirka 11° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2040.



Smagsprofil



Hvidvin



2019



Bourgogne

Frankrig



Chardonnay