

# 2019 Meursault "Le Limozin", 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

Le Limozin ligger i den nedre del af Meursault, tæt på 1. Cru-markerne i centrum af appellationen. Vinen fremstilles med fokus på klarhed og balance, hvor nænsom presning og afmålt fadlagring bevarer områdets karakteristiske kombination af fylde og mineralitet.

**Primære aromaer:** Citronolie, limezest, pære, hvid fersken, kvæde, ristede mandler, vaniljekorn, våde sten og let flintrøg.

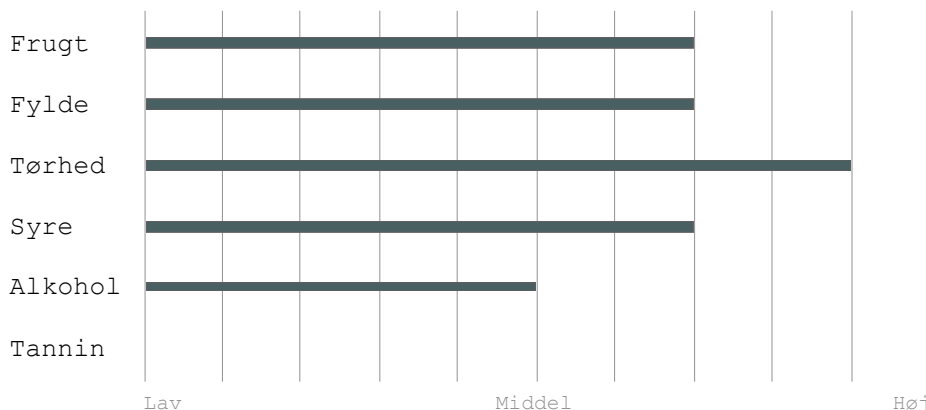
**Mad forslag:** Prøv til kylling i flødesauce med svampe og estragon.

**Servering:** Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas.

Drikkes bedst inden 2034.



## Smagsprofil



Hvidvin



2019



Bourgogne

Frankrig



Chardonnay