

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 modernælken. 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 mængd..

Bourgogne

Bourgogne strækker sig gennem det østlige Frankrig og består af mange appellationer og marker med tydelige lokale forskelle. Klimaet er overvejende kontinentalt, og både højde, eksponering og jordbund skifter gennem regionen. Vinene spænder fra slanke og friske udtryk til mere fyldige, strukturerede og lagringsdygtige stilarter.

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. Udtrykket er harmonisk, generøst og velafstemt.

Primære aromaer:	Citronolie, limezest, pære, hvid fersken, kvæde, ristede mandler, vaniljekorn og våde sten.
Madforslag:	Prøv til kylling i flødesauce med svampe og estragon.
Servering:	Serveres ved cirka 12° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2034.



Smagsprofil

Frugt	
Fylde	
Tørhed	
Syre	
Alkohol	
Tannin	
	Lav Middel Høj



2019



Hvidvin



Chardonnay



Bourgogne
Frankrig