PRIMAVERA 2021 Aligoté VDF Vincent GIRAUDON & Romain PAIRE

Le nez est floral , sur les agrumes, le citron , la poire, la bouche a une attaque ronde puis le terroir parle avec des notes minérales , salivantes s



Référence : 470834

Prix : 14.00 €

Descriptif :

PRIMAVERA 2021 Aligoté VDF Vincent GIRAUDON & Romain PAIRE

C'est en 2004, après avoir obtenue son BTS Viticulture-OEnologie et sa licence « commercialisation et distribution des produits viticoles »que Vincent s' installe sur une très petite exploitation de 0,5 hectares.Il part de rien, mais il est rempli d'envie et de courage, et aujourd'hui, il est à la tête d'un domaine de 4 hectares en Gamay et Aligoté. Vincent se tourne vers l'Agriculture Biologique et entame la conversion de son vignoble. Après 10 ans d'activité, ses choix de viticulture s'affichent dans des cuvées à la personnalité marquée.Dans cette Région viticole qui commence à possèdée une réputation sur la qualité des ses vins, Vincent a eu le soutien de Romain PAIRE(domaine des POTHIERS,la référence avec le domaine SEROL)ami Vigneron pour la partie matériel et vinification.Le vignoble est en conversion bio, taille courte (cordon de Royat), labours et enherbement, ébourgeonnage, effeuillage….

notes de dégustation :

Le nez est floral , sur les agrumes, le citron , la poire, la bouche a une attaque ronde puis le terroir parle avec des notes minérales , salivantes se développent pour apporter une belle finale droite et ciselée.

cépage :100% aligoté,en conversion bio, taille Guyot, labours et enherbement, ébourgeonnage, effeuillage,vendanges manuelles avec tri à la vigne,pressurage direct, débourbage léger, fermentation à basse température en barriques de 500 litres,élevage 7mois en barriques de 500 litres, de plusieurs vins.

accords : apéritif, raclette, fondue savoyarde, risotto aux asperges, volaille en sauce, chèvre

T°S : 8-10°C

G:2025

Lien vers la fiche du produit