

Maison Vincent Girardin / La compagnie des Vins d'Autrefois

Historique du domaine	1980: Vincent Girardin débute avec 2 hectares hérités de ses parents à Santenay 1994 : Mr Girardin créé une maison de négoce 1997 : Devient en biodynamique 2002 : Eric Germain arrive à la tête de la vinification 2012 : le domaine est vendu à la Compagnie des Vins d'Autrefois
Région de production	- Côte de Beaune - Côte d'Or (21) - Meursault - Sud de Beaune
Climat	Continental
Sol	Calcaire
Superficie du domaine	100 hectares (18 hectares en propre et le reste en achat de raisin)
Nombre de bouteilles produites par an	500 000 bouteilles produites
Cuvées	- Côte de Nuits 3 Grands Crus Rouges : Chambertin, Charmes Chambertin et Clos de Vougeot - Gevrey Chambertin Vieilles Vignes et 1er Cru les Cazetiers - Côte de Beaune 5 Grands Crus Blancs : Bâtard-Montrachet ; Bienvenues Bâtard Montrachet ; Chevalier Montrachet ; Corton Charlemagne et Le Montrachet - Un Grand Cru Rouge : Corton « les Perrières » - Chassagne-Montrachet : 5 1er Cru blancs et 1 1er cru rouge - Meursault : 4 1er cru et 3 climats communaux - Puligny-Montrachet : 5 1er cru blancs - D'autres Cuvées : Pomard, Volnay, St Aubin, Santenay, Savigny-les-Beaune
Haute cuvée	- Le Montrachet 100% Chardonnay - Grand cru blanc 20 mois en fûts (30% neufs) - sol argilo-calcaire avec beaucoup de gravier - vin persistant profond avec fermeté et douceur
Anecdote	Mise en bouteille les jours « racines » pour les vins de garde

