

— JUSTIN GIRARDIN —



# CATALOGUE 2021



# — JUSTIN GIRARDIN —



La famille Girardin est présente en Bourgogne depuis 1570.

Justin représente la 13<sup>e</sup> génération à la tête d'un domaine de 17 ha qui s'étend de Santenay à Savigny les Beaune en passant par Chassagne-Montrachet et Pommard. Riche d'un savoir-faire ancestral et d'une énergie inépuisable, il fait preuve chaque jour de détermination et d'audace. Ses expériences en dehors de la Bourgogne apportent modernité et créativité dans l'élaboration de ses vins.

Nous sommes en Bourgogne ; vignoble aux terroirs très variés tant sur les sols que le sous-sol. Il est important que chaque vin soit le reflet de son terroir dans toute sa complexité.

Domaine Girardin, 13 rue de Narosse 21290 Santenay

— JUSTIN GIRARDIN —



**Vins Blancs**

# JUSTIN GIRARDIN

## BOURGOGNE CHARDONNAY

**Superficie:** 1.21 hectares

**Production moyenne :** 55 hl/ha

**Age des vignes :** 25 ans

**Cépage :** Chardonnay

### **Viellissement :**

Elevage moitié en fûts, moitié en cuve et assemblage avant la mise en bouteille.

Origine du bois (France): Allier, Vosges et Bertranges

### **Viticulture :**

Taille des vignes : Guyot simple

Vendange manuelle

Effeillage

Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

### **Vinification :**

Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie. Nous pratiquons une fermentation alcoolique à basse température (10°C) pour garder tous les arômes.

Levures indigènes.

Les vins sont mis en fûts en début de fermentation alcoolique pour gagner en complexité et en permettre une meilleure harmonie bois-vin.

### **Elevage :**

Elevage sur lies fines en fûts et en cuve.

Fermentation malolactique

Filtration juste avant la mise selon la turbidité.

Elevage pendant 12 mois en fûts.

Mise en bouteilles en jour lunaire favorable.

### **Conseils de dégustation :**

Robe dorée et brillante, nez plaisant aux notes fruitées.

Bouche ronde avec un beau volume typique du Chardonnay.

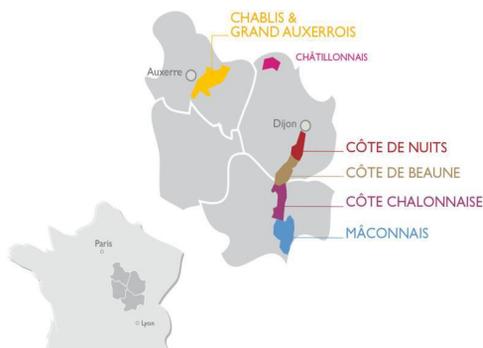
Servir à 12°C ; 3 à 4 ans de garde

### **Accords mets-vins :**

Apéritifs, poissons, fruits de mer, entrées délicates



### Côte de Beaune et Hautes Côtes de Beaune



# JUSTIN GIRARDIN

## SANTENAY « LES TERRASSES DE BIEVAUX »

**Superficie** : 3.05 hectares

**Production moyenne**: 45hl/ha

**Age moyen des vignes** : 30 ans

**Cépage** : Chardonnay

### Vieillessement :

Fûts de chêne.

Origine du bois : Allier, Vosges et Bertranges

Bois neuf pour 15%, le reste bois de un, deux ans et plus.

Le vin reste 12 mois en fûts.

### Viticulture :

Taille des vignes : Guyot

Vendange manuelle

Effeillage

Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

### Vinification :

Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie. Nous pratiquons une fermentation alcoolique à basse température (10°C) pour garder tous les arômes.

Levures indigènes.

Les vins sont mis en fûts en début de fermentation alcoolique pour gagner en complexité et en permettre une meilleure harmonie bois-vin.

### Eleavage :

En fûts de chêne français

La fermentation malolactique se fait en fûts avec un vieillissement sur lies fines.

Nous avons fait un collage pour avoir un vin plus clair, puis nous avons filtré légèrement pour retirer les impuretés (un léger dépôt dans la bouteille n'altère aucunement le goût du vin)

Mise en bouteilles en jour lunaire favorable.

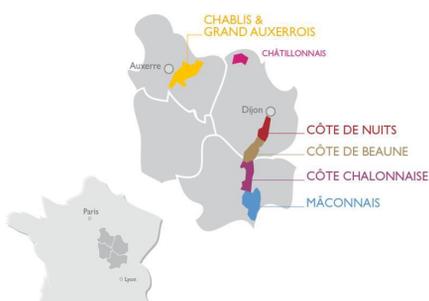
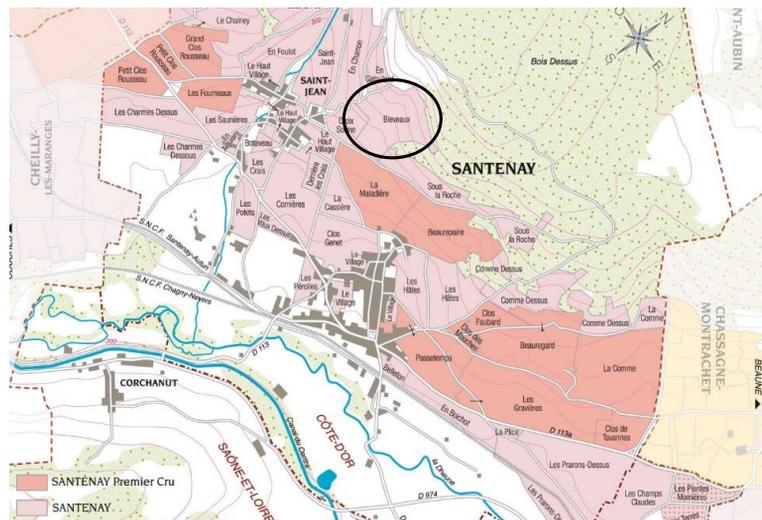
### Conseils de dégustation :

Le vin est clair et brillant, minéral et floral, frais et vigoureux. Son expression aromatique présente des notes de fougère et de noisette.

Servir entre 12°C et 14°C ; 5 à 7 ans de garde

### Accord mets-vins :

Ragoût de poulet, camembert, brie, crabes, crevettes à la vapeur, filets de poulet grillés, sauce aux fruits de mer, gruyères, goudas, pâtés, terrines, rillettes, poisson au four, poisson cru, sauce au veau...



# JUSTIN GIRARDIN

## MEURSAULT

**Superficie:** 0,36 hectares

**Production moyenne :** 50 hl/ha

**Age des vignes :** 40 ans

**Cépage :** Chardonnay

### Vieillessement :

Fûts de chêne Français

25% de fûts neufs avec 15 mois d'élevage sur lies.

### Viticulture :

Taille des vignes : Guyot simple

Vendange manuelle

Labour, travaux en verts, effeuillage

### Vinification :

Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie. Nous pratiquons une fermentation alcoolique à basse température (10°C) pour garder tous les arômes.

Levures indigènes.

Les vins sont mis en fûts en début de fermentation alcoolique pour gagner en complexité et en permettre une meilleure harmonie bois-vin.

### Elevage:

En fûts de chêne français pendant 15 mois.

La fermentation malolactique se fait en fûts avec un vieillissement sur lies fines.

Léger collage et légère filtration juste avant la mise en bouteille.

Mise en bouteille en jour lunaire favorable.

### Conseils de dégustation :

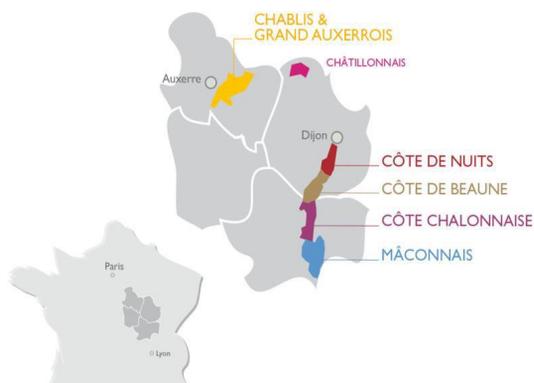
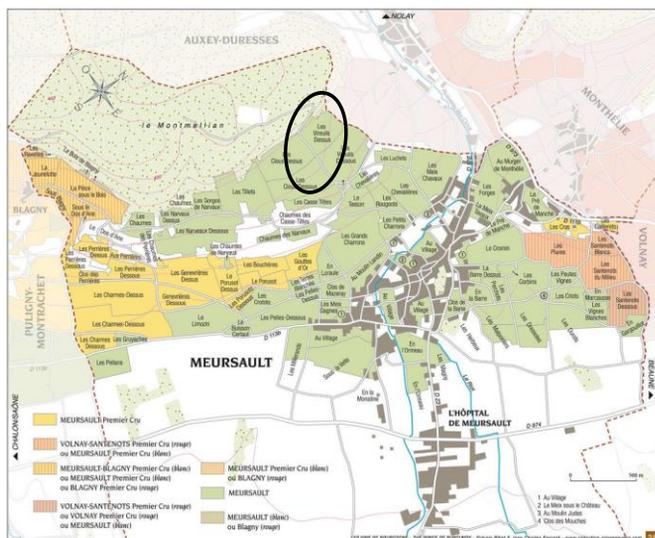
Robe jaune pâle, offre un nez aux arômes fruités: pêche, melon, abricot et fruits exotiques. La bouche est très intense avec une longue finale sur la minéralité et de légères notes vanillés.

Servir entre 12°C et 14°C ; 5 à 7 ans de garde

### Accords mets-vins :

Cocktail de crevettes avocat, coquille St Jacques, bar grillé, ragoût de veau en sauce, poularde à la crème, ris de veau aux morilles ;

Beaufort, Langres, Époisses



# JUSTIN GIRARDIN

## CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU « MORGEOT »

**Superficie:** 0.18 hectares

**Production moyenne :** 45hl/ha

**Age des vignes :** 30 ans

**Cépage :** Chardonnay

### **Viellissement :**

Fûts de chêne.

Origine du bois : Allier, Vosges et Bertranges

Bois neuf pour 1/4, le reste bois de un, deux ans et plus.

Le vin reste 12 mois en fûts.

### **Viticulture :**

Taille des vignes : Guyot

Vendange manuelle

Effeuilage

Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

### **Vinification :**

Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie. Nous pratiquons une fermentation alcoolique à basse température (10°C) pour garder tous les arômes.

Levures indigènes.

Les vins sont mis en fûts en début de fermentation alcoolique pour gagner en complexité et en permettre une meilleure harmonie bois-vin.

### **Elevage :**

Elevage sur lies fines en fûts pendant 12 mois.

Fermentation malolactique

Filtration juste avant la mise selon la turbidité.

Mise en bouteilles en jour lunaire favorable.

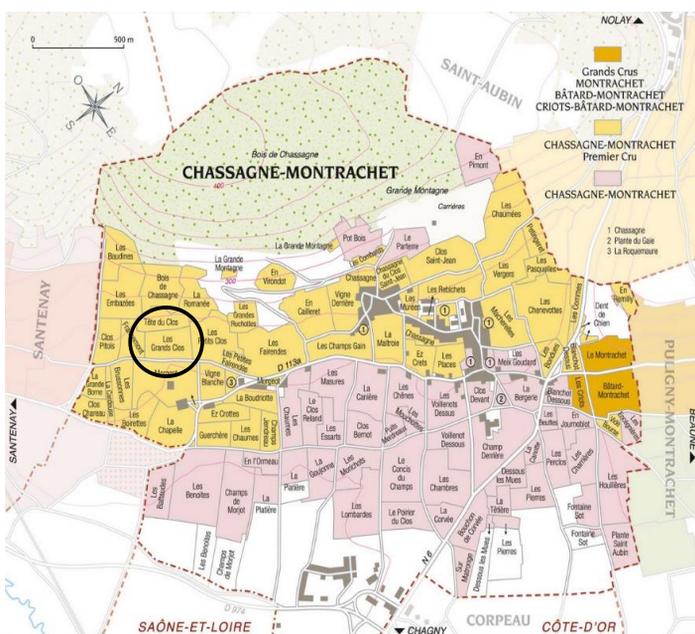
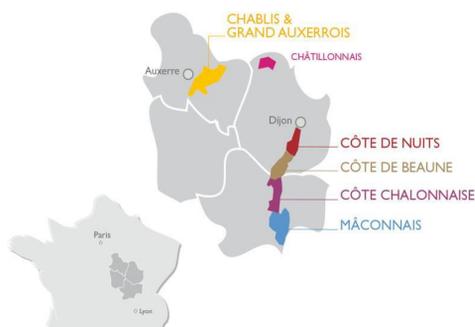
### **Conseils de dégustation :**

Nez puissant, belle longueur avec une finale minérale

Servir entre 12°C et 14°C ; 7 à 8 ans de garde

### **Accords mets-vins :**

Poissons, fruits de mer, ris de veau, bouchées à la reine, volailles.



## CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

**Superficie:** 0.18 hectares

**Production moyenne :** 40 hl/ha

**Age des vignes :** 55 ans

**Cépage :** Chardonnay

### Viellissement :

Fûts de chêne Français

50% de fûts neufs avec 24 mois d'élevage sur lies.

### Viticulture :

Taille des vignes : Guyot simple

Vendange manuelle

Labour, travaux en verts, effeuillage

### Vinification :

Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie. Nous pratiquons une fermentation alcoolique à basse température (10°C) pour garder tous les arômes.

Levures indigènes.

Les vins sont mis en fûts en début de fermentation alcoolique pour gagner en complexité et en permettre une meilleure harmonie bois-vin.

### Elevage :

En fûts de chêne français pendant 24 mois.

La fermentation malolactique se fait en fûts avec un vieillissement sur lies fines.

Léger collage et légère filtration juste avant la mise en bouteille.

Mise en bouteille en jour lunaire favorable.

### Conseils de dégustation :

Nez riche et puissant avec des arômes de fruits jaunes, de noisettes, d'amandes grillées.

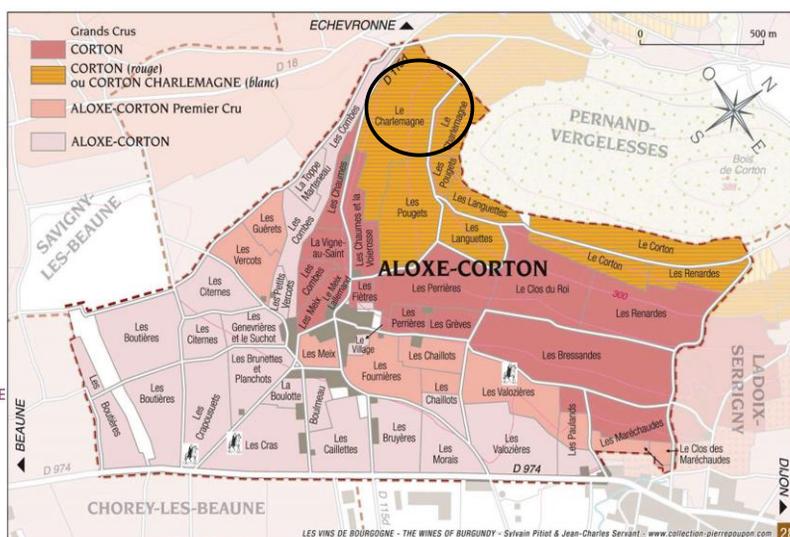
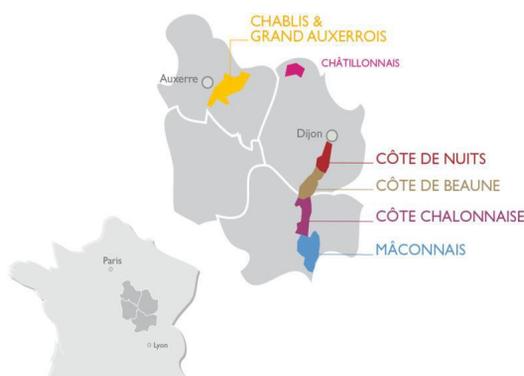
Bouche fraîche avec une finale saline, citronnée et d'une grande longueur en bouche.

Servir entre 12°C et 14°C ; 10 ans et plus de garde

### Accords mets-vins :

Crustacés, homard, foie gras, volailles en sauce ; Bar, turbot ou St-Pierre

Brillat-Savarin, Vacherin , Chaource



— JUSTIN GIRARDIN —



Vins Rouges

# JUSTIN GIRARDIN

## BOURGOGNE PINOT NOIR

**Superficie:** 2.25 hectares

**Production moyenne :** 49hl/ha

**Age des vignes :** 50 ans

**Cépage :** Pinot noir

### **Viellissement :**

La moitié en Fûts de chêne français et la moitié en cuve.

Origine du bois : Allier et Vosges

Le vin reste 12 mois en fûts et en cuve avant assemblage à la mise en bouteille

### **Viticulture :**

Taille des vignes : Cordons de Royat et Guyot simple

Vendange manuelle

Effeuilage

Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

### **Vinification :**

Les raisins sont égrappés, mis en cuve et refroidis à 12° pendant 5-7 jours (macération à froid) pour extraire les arômes primaires. Puis sous l'action des levures naturellement présentes dans le raisin (levures indigènes), la fermentation alcoolique commence.

La macération dure entre 15-20 jours accompagnée de rares pigeages (juste pour casser les chemins préférentiels du jus de raisins) et de plusieurs remontages par jour (en fonction de l'avancement de la fermentation).

Le choix de limiter les pigeages au profit de remontages nous permet d'extraire les tanins plus en douceur afin d'obtenir des vins tout en délicatesses et en finesse.

Extraction en douceur en respectant le cépage, le terroir et le millésime.

### **Elevage:**

Durée :12 mois

Pas de collage, légère filtration juste avant la mise selon la turbidité.

Mise en bouteilles en jour lunaire favorable

### **Conseils de dégustation :**

Belle robe, nez frais et élégant

Arômes fruits rouges. Vin souple, légèrement charpenté, fruité et frais.

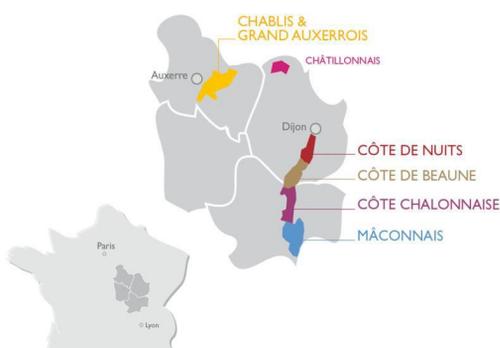
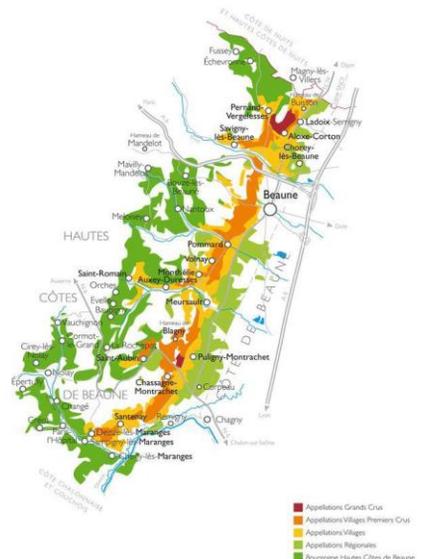
Servir entre 16°C et 17°C ; 3 à 4 ans de garde

### **Accords mets-vins :**

Viandes blanches, volailles, tourtes, Fromages légers.



### Côte de Beaune et Hautes Côtes de Beaune



# JUSTIN GIRARDIN

## MARANGES "VIEILLES VIGNES"

**Superficie:** 1.10 hectares

**Production moyenne :** 45hl/ha

**Age des vignes :** 50 ans

**Cépage :** Pinot noir

**Vieillessement :**

Fûts de chêne Français

Origine du bois : Allier et Vosges

15% de fûts neufs

**Viticulture :**

Taille des vignes : Cordons de Royat et Guyot simple

Vendange manuelle

Effeuilage

Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

**Vinification :**

Les raisins sont égrappés, mis en cuve et refroidis à 12° pendant 5-7 jours (macération à froid) pour extraire les arômes primaires. Puis sous l'action des levures naturellement présentes dans le raisin (levures indigènes), la fermentation alcoolique commence.

La macération dure entre 15-20 jours accompagnée de rares pigeages (juste pour casser les chemins préférentiels du jus de raisins) et de plusieurs remontages par jour (en fonction de l'avancement de la fermentation).

Le choix de limiter les pigeages au profit de remontages nous permet d'extraire les tanins plus en douceur afin d'obtenir des vins tout en délicatesses et en finesses.

Extraction en douceur en respectant le cépage, le terroir et le millésime.

**Elevage:**

Durée : 18 mois

Pas de collage, légère filtration juste avant la mise selon la turbidité.

Mise en bouteilles en jour lunaire favorable

**Conseils de dégustation :**

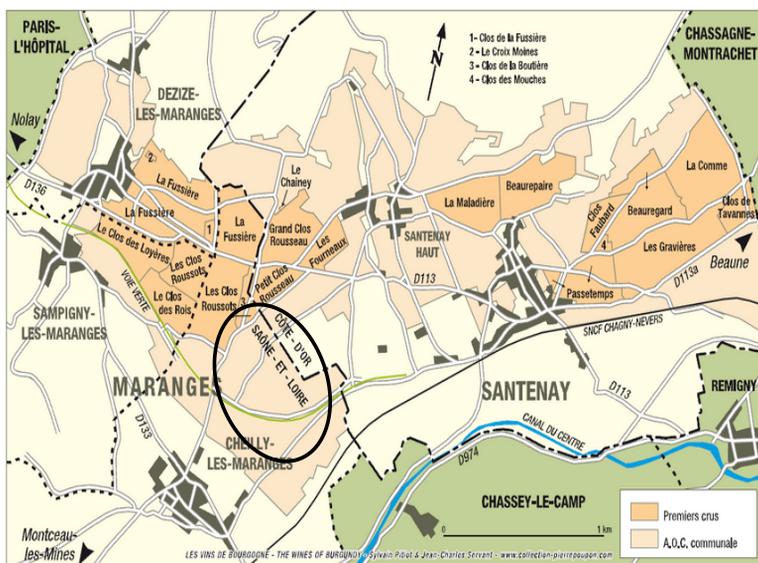
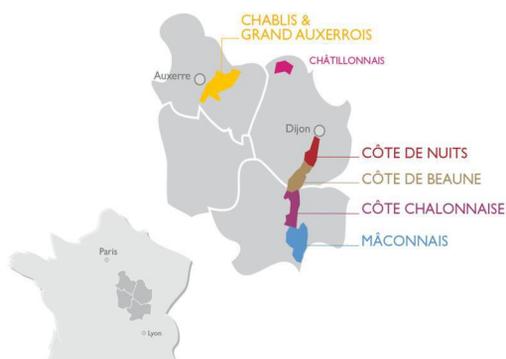
Belle couleur rubis ; Arômes fruits rouges et violette.

Boisé délicat qui donne une belle structure.

Servir entre 16°C et 17°C ; 4 à 5 ans de garde

**Accords mets-vins :**

Filet de bœuf, veau volailles .



# JUSTIN GIRARDIN

## SANTENAY « VIEILLES VIGNES »

**Superficie:** 2.95 hectares

**Production moyenne :** 45hl/ha

**Age des vignes :** 45 ans

**Cépage :** Pinot noir

**Viellissement :**

Fûts de chêne Français

Origine du bois : Allier et Vosges

15% de fûts neufs

**Viticulture :**

Taille des vignes : Cordons de Royat et Guyot simple

Vendange manuelle

Effeillage

Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

**Vinification :**

Les raisins sont égrappés, mis en cuve et refroidis à 12° pendant 5-7 jours (macération à froid) pour extraire les arômes primaires. Puis sous l'action des levures naturellement présentes dans le raisin (levures indigènes), la fermentation alcoolique commence.

La macération dure entre 15-20 jours accompagnée de rares pigeages (juste pour casser les chemins préférentiels du jus de raisins) et de plusieurs remontages par jour. Le choix de limiter les pigeages au profit de remontages nous permet d'extraire les tanins plus en douceur afin d'obtenir des vins tout en délicatesses et en finesses.

Extraction en douceur en respectant le cépage, le terroir et le millésime.

**Elevage:**

Durée :12 mois

Pas de collage, légère filtration juste avant la mise selon la turbidité.

Mise en bouteilles en jour lunaire favorable

**Conseils de dégustation :**

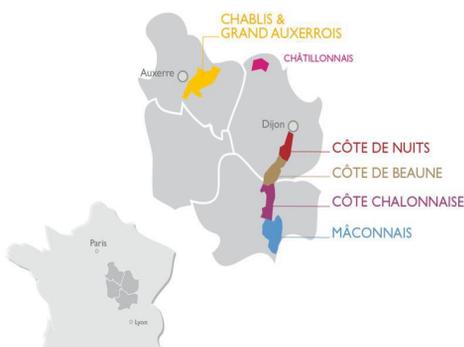
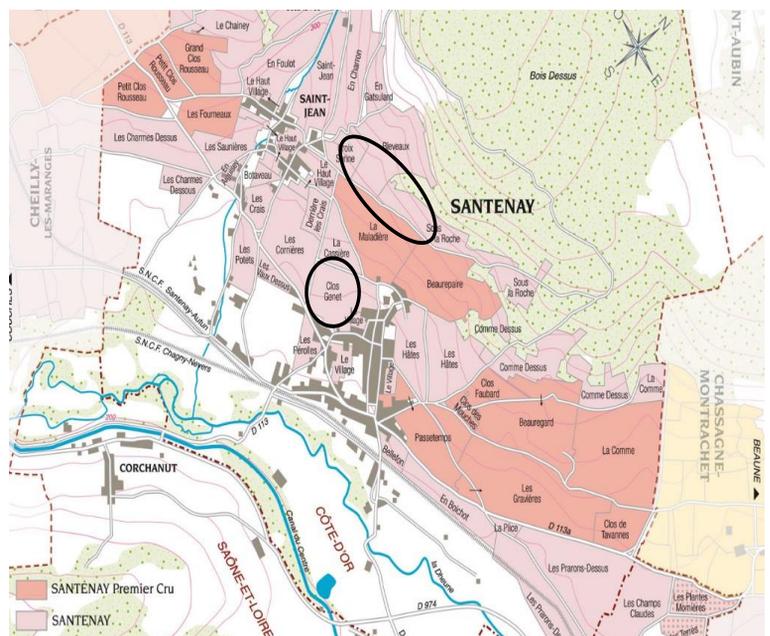
C'est un vin délicat, marqué par une dominante de fruits rouges

Servir entre 16°C et 17°C ; 4 à 5 ans de garde

**Accords mets-vins :**

Viandes rouges et blanches, gibier à plumes.

Eviter les sauces trop fortes pouvant masquer les arômes délicats du vin





## SANTENAY 1<sup>er</sup> cru « CLOS ROUSSEAU »

**Superficie :** 1.92 hectares

**Production moyenne :** 42hl/ha

**Age des vignes :** 45 ans

**Cépage :** Pinot noir

### Vieillessement :

Fûts de chêne Français

Origine du bois : Allier et Vosges

20% de fûts neufs

### Viticulture :

Taille des vignes : Cordons de Royat et Guyot simple

Vendange manuelle

Effeuilage

Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

### Vinification :

Les raisins sont égrappés, mis en cuve et refroidis à 12° pendant 5-7 jours (macération à froid) pour extraire les arômes primaires. Puis sous l'action des levures naturellement présentes dans le raisin (levures indigènes), la fermentation alcoolique commence.

La macération dure entre 15-20 jours accompagnée de rares pigeages (juste pour casser les chemins préférentiels du jus de raisins) et de plusieurs remontages par jour (en fonction de l'avancement de la fermentation).

Le choix de limiter les pigeages au profit de remontages nous permet d'extraire les tanins plus en douceur afin d'obtenir des vins tout en délicatesses et en finesesses.

Extraction en douceur en respectant le cépage, le terroir et le millésime.

### Elevage:

Durée :18 mois

Pas de collage, légère filtration juste avant la mise selon la turbidité.

Mise en bouteilles en jour lunaire favorable

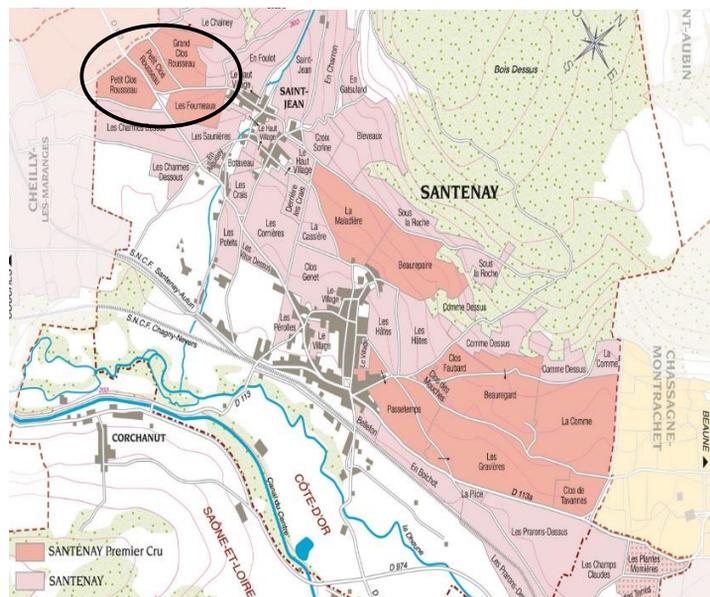
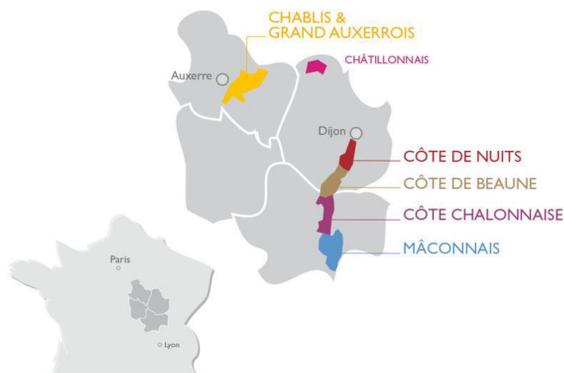
### Conseils de dégustation :

Belle robe ; arômes fruits rouges très mûrs et d'épices.

Ce Santenay est un vin de gastronomie, structuré, complet, puissant

Servir entre 16°C et 17°C ; 7 à 9 ans de garde.

**Accords mets-vins :** Viandes rouges, gibiers, fromages affinés



# JUSTIN GIRARDIN

## SANTENAY 1<sup>er</sup> cru « LA MALADIÈRE »

**Superficie:** 0.66 hectares

**Production moyenne :** 42hl/ha

**Age des vignes :** 45 ans

**Cépage :** Pinot noir

### **Viellissement :**

Fûts de chêne Français

Origine du bois : Allier et Vosges

20% de fûts neufs

### **Viticulture :**

Taille des vignes : Cordons de Royat et Guyot simple

Vendange manuelle

Effeillage

Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

### **Vinification :**

Les raisins sont égrappés, mis en cuve et refroidis à 12° pendant 5-7 jours (macération à froid) pour extraire les arômes primaires. Puis sous l'action des levures naturellement présentes dans le raisin (levures indigènes), la fermentation alcoolique commence.

La macération dure entre 15-20 jours accompagnée de rares pigeages (juste pour casser les chemins préférentiels du jus de raisins) et de plusieurs remontages par jour (en fonction de l'avancement de la fermentation).

Le choix de limiter les pigeages au profit de remontages nous permet d'extraire les tanins plus en douceur afin d'obtenir des vins tout en délicatesses et en finesses.

Extraction en douceur en respectant le cépage, le terroir et le millésime.

### **Élevage:**

Durée : 18 mois

Pas de collage, légère filtration juste avant la mise selon la turbidité.

Mise en bouteilles en jour lunaire favorable

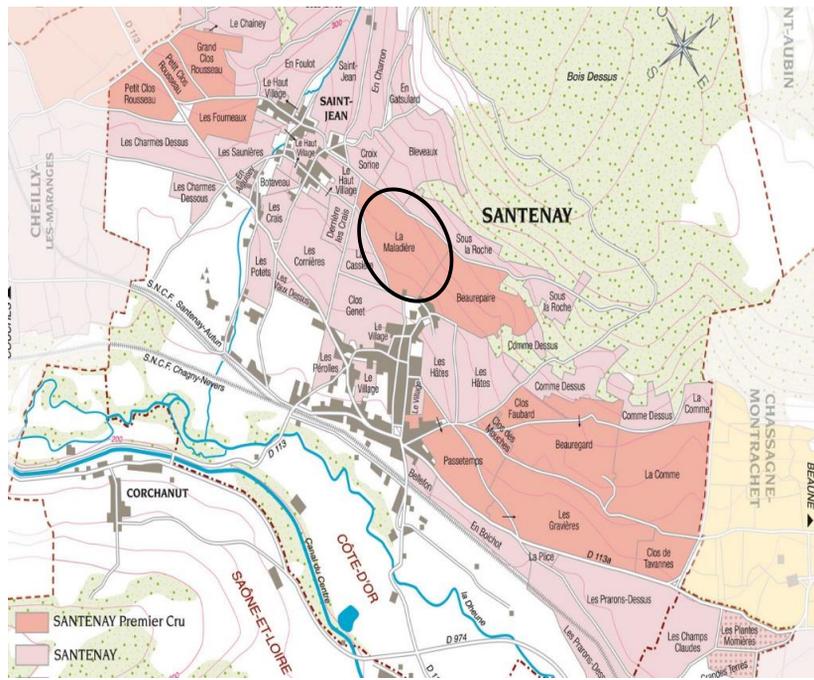
### **Conseils de dégustation :**

En douceur et finesse, ce vin combine élégance et complexité avec des notes de fruits rouges

Servir entre 16°C et 17°C ; 5 à 6 ans de garde

### **Accords mets-vins :**

Viandes rouges, fromages : Brie de Meaux, Pont l'Évêque, Citeaux, Reblochon, Bleu de Bresse...





# JUSTIN GIRARDIN

## CHASSAGNE-MONTRACHET

### 1ER CRU « MORGEOT »

**Superficie:** 0.17 hectares

**Production moyenne :** 40hl/ha

**Age des vignes:** 25 ans

**Cépage :** Pinot Noir

**Vieillessement :**

Fûts de chêne

Origine du bois : Allier and Vosges

25 % de fûts neufs

Le vin reste 15 mois en fûts.

**Viticulture:**

Taille des vignes : Cordon de Royat and Guyot simple

Vendanges manuelles

Labour, travaux en verts, effeuillage

Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

**Vinification :**

Les raisins sont égrappés, mis en cuve et refroidis à 12° pendant 5-7 jours (macération à froid) pour extraire les arômes primaires.

Levures indigènes

La macération dure entre 15-20 jours accompagnée de rares pigeages (juste pour casser les chemins préférentiels du jus de raisins) et de plusieurs remontages par jour (en fonction de l'avancement de la fermentation).

Extraction en douceur en respectant le cépage, le terroir et le millésime.

**Elevage :**

En fûts de chêne français.

La fermentation malolactique se fait en fûts avec un vieillissement sur lies fines.

Pas de collage, légère filtration juste avant la mise selon la turbidité.

Mise en bouteilles en jour lunaire favorable

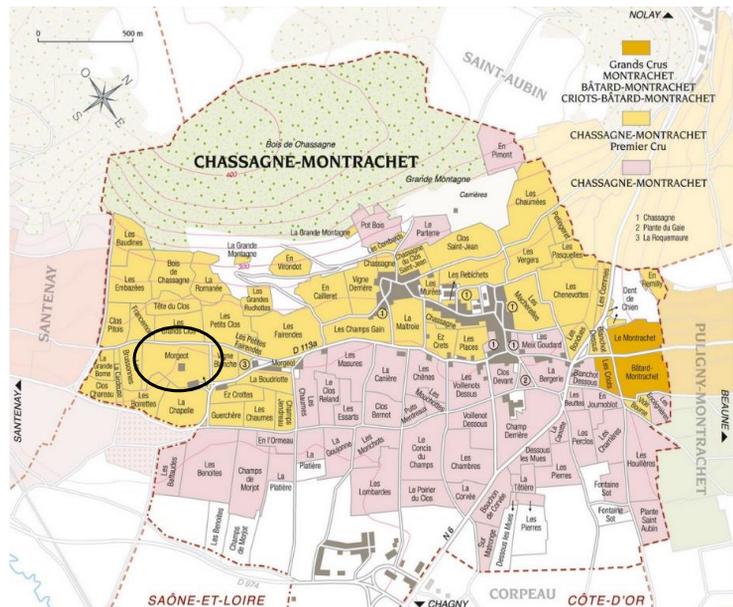
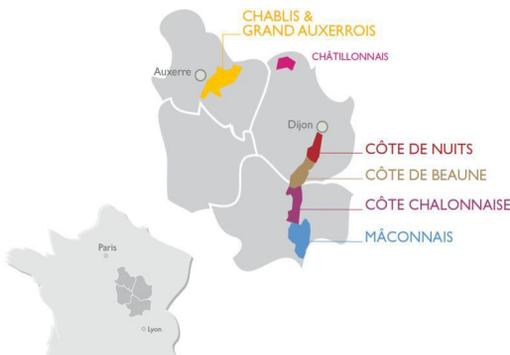
**Conseils de dégustation :**

Ce Chassagne est un vin de repas. Charpenté, avec des tanins soyeux.

Servir entre 16°C et 17°C ; 7 à 9 ans de garde.

**Accords mets-vins :**

Viandes rouges, gibier, fromages...



# JUSTIN GIRARDIN

## CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU

### « LA BOUDRIOTTE »

**Superficie:** 0.37 hectares

**Production moyenne :** 39hl/ha

**Age des vignes:** 25 ans

**Cépage :** Pinot Noir

#### **Vieillessement :**

Fûts de chêne

Origine du bois : Allier et Vosges

25 % de fûts neufs

Le vin reste 15 mois en fûts.

#### **Viticulture:**

Taille des vignes : Cordon de Royat et Guyot simple

Vendanges manuelles

Labour, travaux en verts, effeuillage

Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

#### **Vinification :**

Les raisins sont égrappés, mis en cuve et refroidis à 12° pendant 5-7 jours (macération à froid) pour extraire les arômes primaires.

Levures indigènes

La macération dure entre 15-20 jours accompagnée de rares pigeages (juste pour casser les chemins préférentiels du jus de raisins) et de plusieurs remontages par jour (en fonction de l'avancement de la fermentation).

Extraction en douceur en respectant le cépage, le terroir et le millésime.

#### **Elevage :**

En fûts de chêne français.

La fermentation malolactique se fait en fûts avec un vieillissement sur lies fines.

Pas de collage, légère filtration juste avant la mise selon la turbidité.

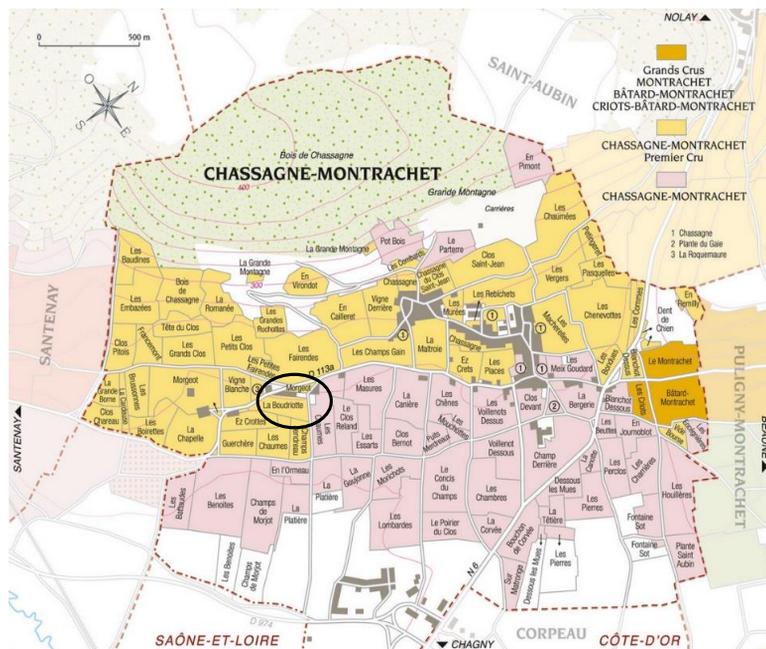
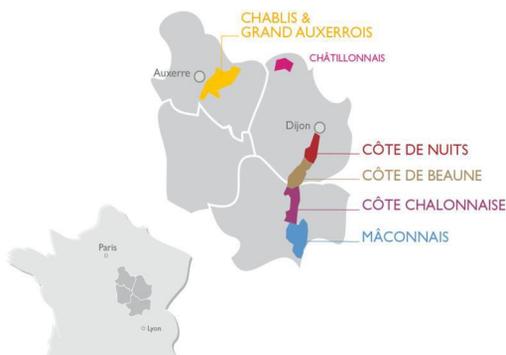
Mise en bouteilles en jour lunaire favorable

#### **Conseils de dégustation :**

Tout en rondeur, le nez offre de beaux arômes de griottes et de cerises noires. Ample en bouche, un fruit plus croquant que charnu avec une belle fluidité. Servir entre 16°C et 17°C ; 7 à 9 ans de garde

#### **Accords mets-vins :**

Pièce de bœuf, gibier à plume, volaille, agneau...



# JUSTIN GIRARDIN

## CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU

### « CLOS St JEAN »

**Superficie:** 0.29 hectares

**Production moyenne :** 39hl/ha

**Age des vignes:** 25 ans

**Cépage :** Pinot Noir

#### **Viellissement :**

Fûts de chêne

Origine du bois : Allier et Vosges

25 % de fûts neufs

Le vin reste 15 mois en fûts.

#### **Viticulture:**

Taille des vignes : Cordon de Royat et Guyot simple

Vendanges manuelles

Labour, travaux en verts, effeuillage

Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

#### **Vinification :**

Les raisins sont égrappés, mis en cuve et refroidis à 12° pendant 5-7 jours (macération à froid) pour extraire les arômes primaires.

Levures indigènes

La macération dure entre 15-20 jours accompagnée de rares pigeages et de plusieurs remontages par jour (en fonction de l'avancement de la fermentation).

Extraction en douceur en respectant le cépage, le terroir et le millésime.

#### **Eleveage :**

En fûts de chêne français.

La fermentation malolactique se fait en fûts avec un vieillissement sur lies fines.

Pas de collage, légère filtration juste avant la mise selon la turbidité.

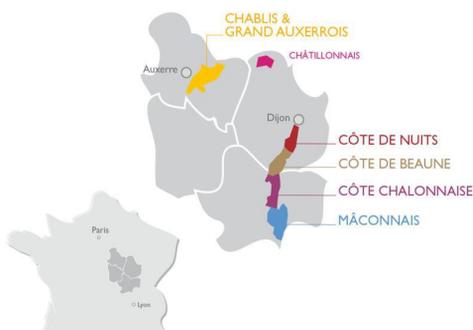
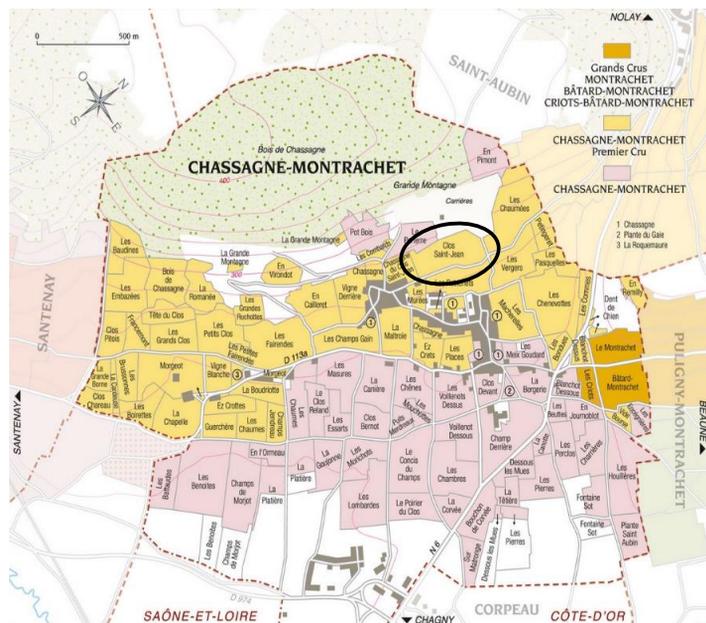
Mise en bouteilles en jour lunaire favorable

#### **Conseils de dégustation :**

Au nez on retrouve des arômes profonds de fruits rouges et noirs. Entre finesse et concentration, un corps puissant aux tanins enrobés qui apportent un relief suave en bouche. Servir entre 16°C et 17°C ; 7 à 9 ans de garde.

#### **Accords mets-vins :**

Coq au vin, viandes rouges en sauces fines, magret de canard, pigeon rôti...



# JUSTIN GIRARDIN

## CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU

### « LA MALTROIE »

**Superficie:** 0.20 hectares

**Production moyenne :** 39hl/ha

**Age des vignes:** 25 ans

**Cépage :** Pinot Noir

#### **Vieillessement :**

Fûts de chêne

Origine du bois : Allier et Vosges

25 % de fûts neufs

Le vin reste 15 mois en fûts.

#### **Viticulture:**

Taille des vignes : Cordon de Royat et Guyot simple

Vendanges manuelles

Labour, travaux en verts, effeuillage

Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

#### **Vinification :**

Les raisins sont égrappés, mis en cuve et refroidis à 12° pendant 5-7 jours (macération à froid) pour extraire les arômes primaires.

Levures indigènes

La macération dure entre 15-20 jours accompagnée de rares pigeages (juste pour casser les chemins préférentiels du jus de raisins) et de plusieurs remontages par jour (en fonction de l'avancement de la fermentation).

Extraction en douceur en respectant le cépage, le terroir et le millésime.

#### **Eleveage :**

En fûts de chêne français.

La fermentation malolactique se fait en fûts avec un vieillissement sur lies fines.

Pas de collage, légère filtration juste avant la mise selon la turbidité.

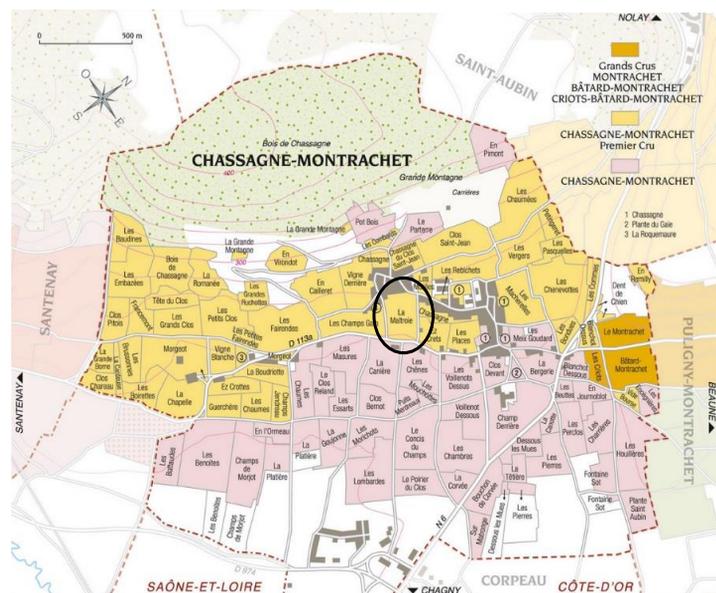
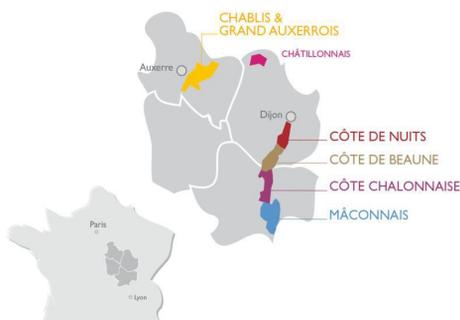
Mise en bouteilles en jour lunaire favorable

#### **Conseils de dégustation :**

Le nez est mûr et frais, marqués par des arômes de cerise et de framboise relevés de notes épicées. En bouche, la finesse du fruit et des tanins contraste avec une concentration et une densité dans l'expression des épices. Très bel équilibre. Servir entre 16°C et 17°C ; 7 à 9 ans de garde

#### **Accords mets-vins :**

Charcuteries fines, grillades, côte de veau épaisse au jus, volaille rôtie, fromages...



# JUSTIN GIRARDIN

## SAVIGNY-LES-BEAUNE 1<sup>er</sup> cru « LES

### PEUILLETS »

**Superficie:** 0.53 hectares

**Production moyenne :** 40hl/ha

**Age des vignes :** 50 ans

**Cépage :** Pinot noir

#### **Viellissement :**

Fûts de chêne Français

Origine du bois : Allier et Vosges

22% de fûts neufs

#### **Viticulture :**

Taille des vignes : Cordons de Royat et Guyot simple

Vendange manuelle

Effeillage

Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

#### **Vinification :**

Les raisins sont égrappés, mis en cuve et refroidis à 12° pendant 5-7 jours (macération à froid) pour extraire les arômes primaires. Puis sous l'action des levures naturellement présentes dans le raisin (levures indigènes), la fermentation alcoolique commence.

La macération dure entre 15-20 jours accompagnée de rares pigeages (juste pour casser les chemins préférentiels du jus de raisins) et de plusieurs remontages par jour (en fonction de l'avancement de la fermentation).

Le choix de limiter les pigeages au profit de remontages nous permet d'extraire les tanins plus en douceur afin d'obtenir des vins tout en délicatesses et en finesse.

Extraction en douceur en respectant le cépage, le terroir et le millésime.

#### **Elevage:**

Durée :18 mois

Pas de collage, légère filtration juste avant la mise selon la turbidité.

Mise en bouteilles en jour lunaire favorable

#### **Conseils de dégustation :**

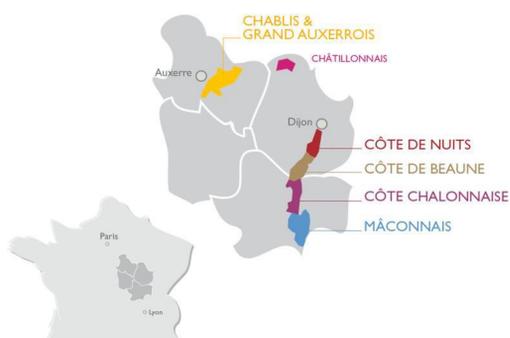
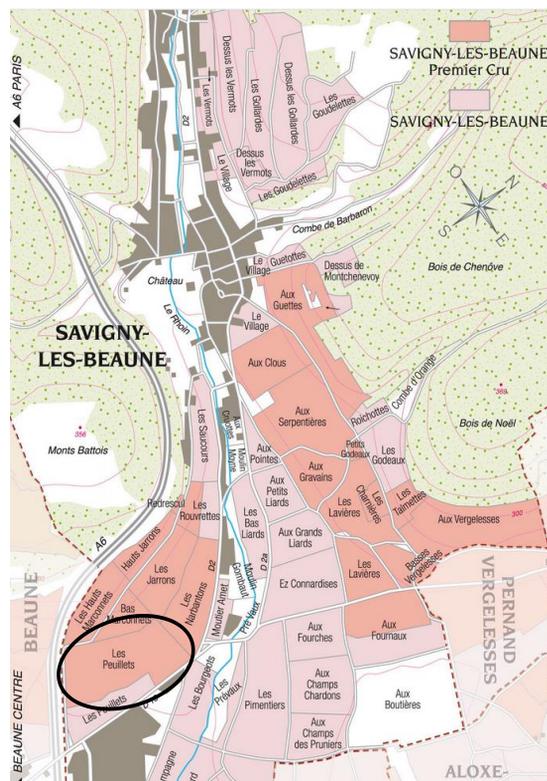
Vin souple et élégant. Au nez : présence de fruits rouges

La bouche est dotée d'une belle structure mais tout en finesse

Servir entre 16°C et 17°C ; 5 à 6 ans de garde.

#### **Accords mets-vins :**

Agneau, veau, canard, œufs en meurette, Brie , Camembert



# JUSTIN GIRARDIN

## POMMARD

**Superficie :** 1.17 hectares

**Production moyenne :** 40hl/ha

**Age des vignes :** 30 ans

**Cépage :** Pinot Noir

### Vieillessement :

Fûts de chêne Français

Origine du bois : Allier and Vosges

25 % de fûts neufs

Le vin reste 15 mois en fûts.

### Viticulture :

Taille des vignes : Cordon de Royat and Guyot simple

Vendanges manuelles

Labour, travaux en verts, effeuillage

Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

### Vinification :

Les raisins sont égrappés, mis en cuve et refroidis à 12° pendant 5-7 jours (macération à froid) pour extraire les arômes primaires.

Levures indigènes

La macération dure entre 15-20 jours accompagnée de rares pigeages (juste pour casser les chemins préférentiels du jus de raisins) et de plusieurs remontages par jour (en fonction de l'avancement de la fermentation).

Extraction en douceur en respectant le cépage, le terroir et le millésime.

### Elevage :

La fermentation malolactique se fait en fûts avec un vieillissement sur lies fines.

Pas de collage, légère filtration juste avant la mise selon la turbidité.

Mise en bouteilles en jour lunaire favorable.

### Conseils de dégustation :

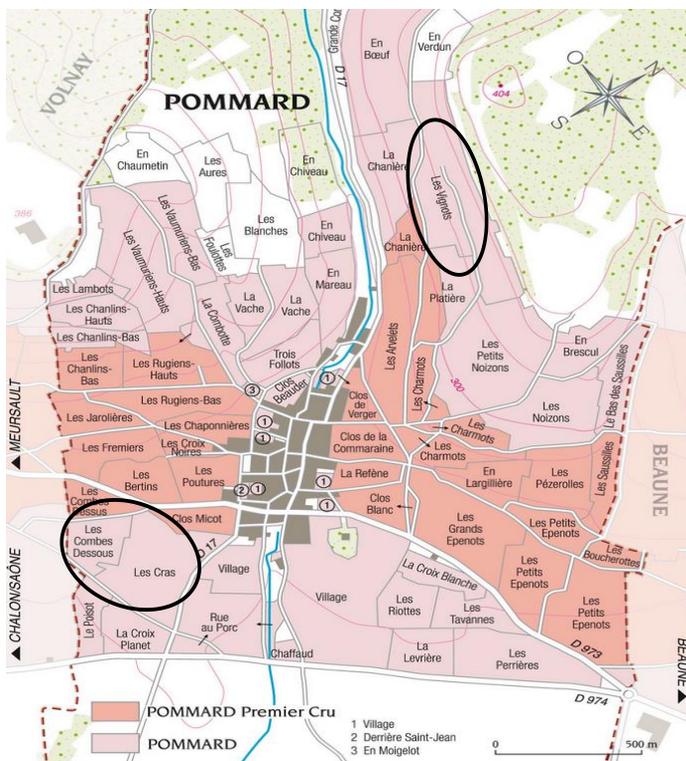
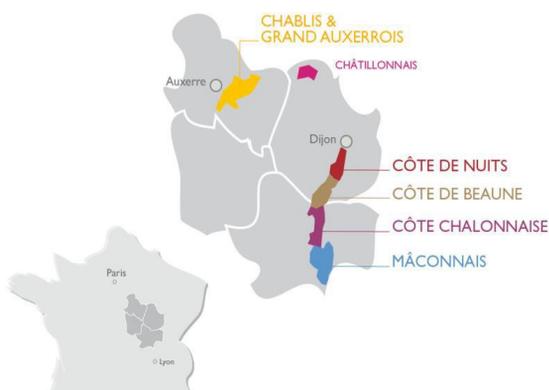
Un vin riche, puissant et charpenté

Arômes de fruits rouges avec des notes épicées.

Servir entre 16°C et 17°C ; 7 à 9 ans de garde

### Accords mets-vins :

Viandes rouges, gibier, fromages...



# JUSTIN GIRARDIN

## POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU « LES EPENOTS »

**Superficie:** 0.11 hectares

**Production moyenne :** 40hl/ha

**Age des vignes :** 55 ans

**Cépage :** Pinot noir

**Vieillessement :**

Fûts de chêne Français

50% de fûts neufs avec 24 mois d'élevage

**Viticulture :**

Taille des vignes : Guyot simple

Labour, travaux en vert , effeuillage vendange manuelle

**Vinification :**

Les raisins sont égrappés, mis en cuve et refroidis à 12° pendant 5-7 jours (macération à froid) pour extraire les arômes primaires. Puis sous l'action des levures naturellement présentes dans le raisin (levures indigènes), la fermentation alcoolique commence.

La macération dure entre 15-20 jours accompagnée de rares pigeages (juste pour casser les chemins préférentiels du jus de raisins) et de plusieurs remontages par jour (en fonction de l'avancement de la fermentation).

Le choix de limiter les pigeages au profit de remontages nous permet d'extraire les tanins plus en douceur afin d'obtenir des vins tout en délicatesses et en finesses.

Extraction en douceur en respectant le cépage, le terroir et le millésime.

**Elevage :**

Durée : 24 mois

Pas de collage, légère filtration juste avant la mise selon la turbidité.

Mise en bouteilles en jour lunaire favorable

**Conseils de dégustation :**

Un pinot noir d'une structure solide mais fine. Le nez offre un beau bouquet aromatique marqué par des arômes de petits fruits noirs et d'épices. La bouche est dense, mêlant des notes de fruits noirs et des tanins soyeux. Il est considéré comme le plus élégant de l'appellation Pommard.

Servir entre 16°C et 17°C ; plus de 10 ans de garde

**Accords mets-vins :**

Pavé de Bœuf, Agneaux braisés, volaille en civet (coq au vin, confit de canard)

Morbier, Reblochon, Bleu de Gex...

