

JUSTIN GIRARDIN

BOURGOGNE CHARDONNAY

Superficie: 1.21 hectares

Production moyenne : 55 hl/ha

Age des vignes : 25 ans

Cépage : Chardonnay

Vieillessement :

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

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 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

