

JUSTIN GIRARDIN

MARANGES "VIEILLES VIGNES"

Superficie: 1.10 hectares

Production moyenne : 45hl/ha

Age des vignes : 50 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

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 : 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 .

