

JUSTIN GIRARDIN

POMMARD 1^{ER} 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 finesse.

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...

