

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.

Eleavage :

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...

