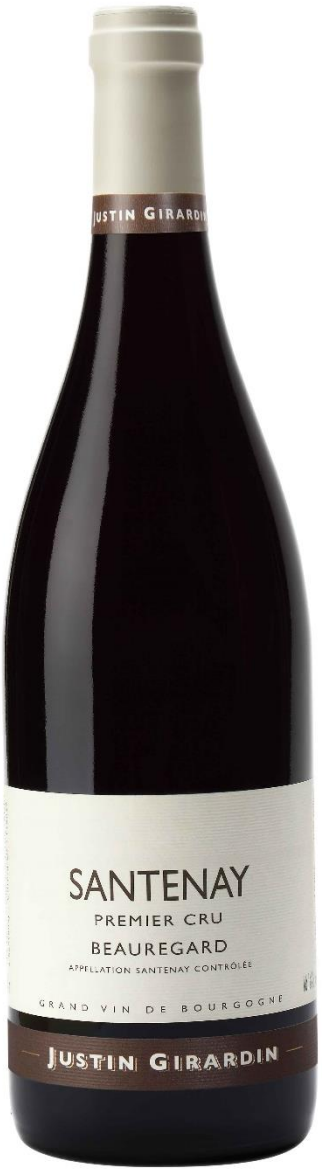
JUSTIN GIRARDIN

SANTENAY 1er cru « BEAUREGARD »



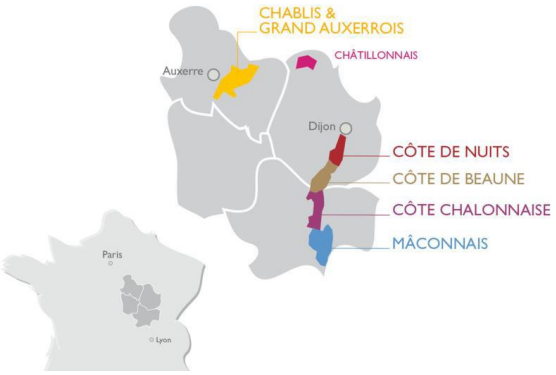
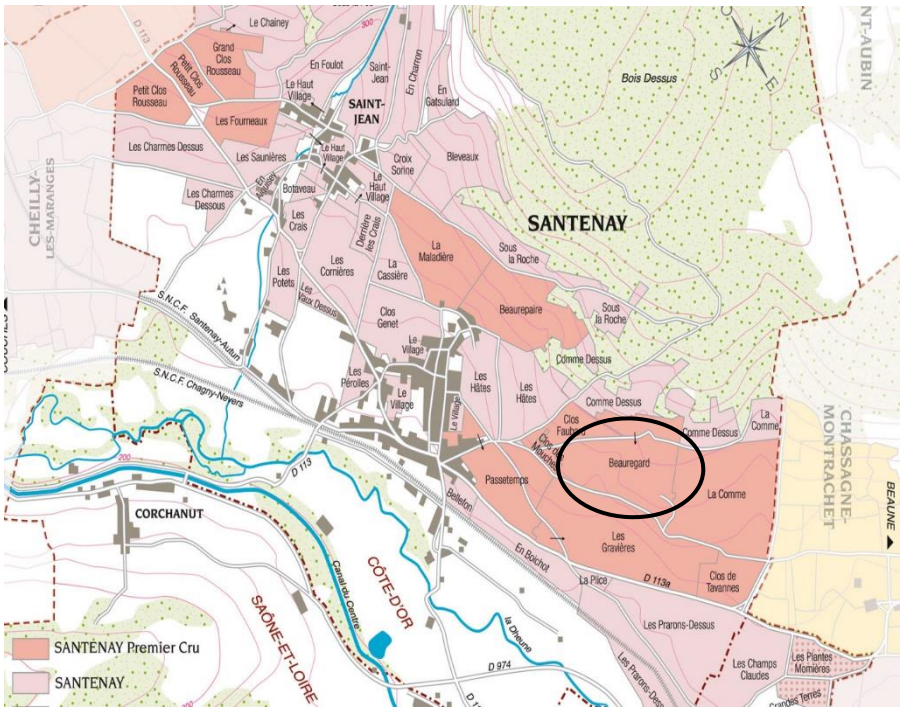
Superficie: 0.93 hectares
Production moyenne : 42hl/ha
Age des vignes : 45 ans
Cépage : Pinot noir

Vieillissement :
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
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. 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 robe rubis, au nez des arômes de baies rouges et de fruits noirs. Un boisé délicat qui apporte une belle structure.
Servir entre 16°C et 17°C ; 5 à 6 ans de garde.

Accords mets-vins :
Filet de bœuf, veau et volailles, fromages semi-affinés…