

JUSTIN GIRARDIN

SANTENAY « VIEILLES VIGNES »

Superficie: 2.95 hectares

Production moyenne : 45hl/ha

Age des vignes : 45 ans

Cépage : Pinot noir

Veilleissement :

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

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. 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.

Eleavage:

Durée :12 mois

Pas de collage, légère filtration juste avant la mise selon la turbidité.

Mise en bouteilles en jour lunaire favorable

Conseils de dégustation :

C'est un vin délicat, marqué par une dominante de fruits rouges

Servir entre 16°C et 17°C ; 4 à 5 ans de garde

Accords mets-vins :

Viandes rouges et blanches, gibier à plumes.

Eviter les sauces trop fortes pouvant masquer les arômes délicats du vin

