JUSTIN GIRARDIN

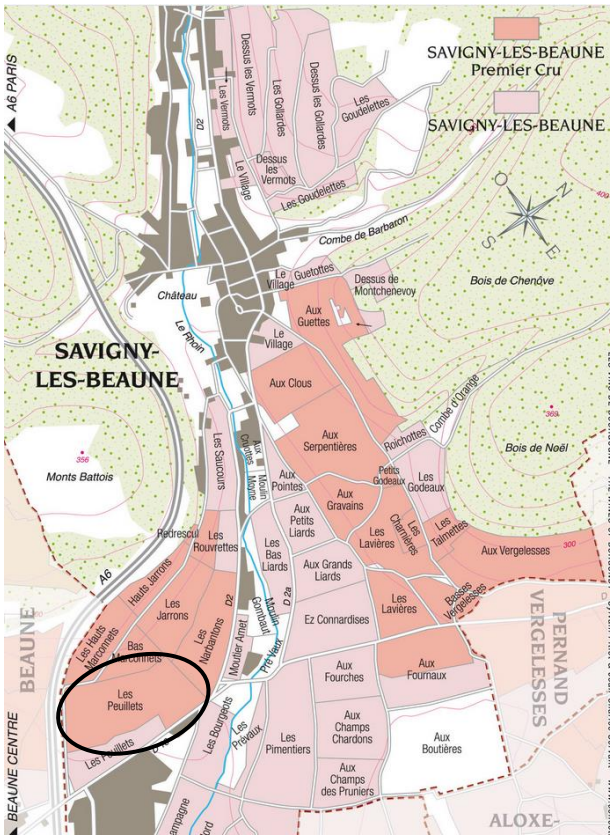
SAVIGNY-LES-BEAUNE 1er cru « LES PEUILLETS »

Superficie: 0.53 hectares
Production moyenne : 40hl/ha
Age des vignes : 50 ans
Cépage : Pinot noir

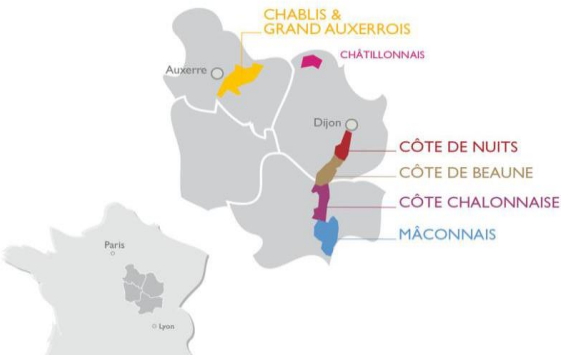
Vieillissement :
Fûts de chêne Français
Origine du bois : Allier et Vosges
22% de fûts neufs

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 :
Vin souple et élégant. Au nez : présence de fruits rouges
La bouche est dotée d'une belle structure mais tout en finesse
Servir entre 16°C et 17°C ; 5 à 6 ans de garde.

Accords mets-vins :
Agneau, veau, canard, œufs en meurette, Brie , Camembert