

JUSTIN GIRARDIN

POMMARD



CEPAGE
100% Pinot noir

SOL
Sol argilo-calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE
Les raisins sont égrappés, mis en cuve et refroidis à 12° pendant 5-7 jours (macération à froid) pour extraire les arômes primaires. Puis fermentation alcoolique. Macération entre 15-20 jours accompagnée de rares pigeages 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. Elevage 100% en fût de chêne français d'une durée de 18 mois.

DEGUSTATION

- Oeil : Robe rubis profond.
- Nez : Dominance des fruits rouges avec une note épicée.
- Bouche : Vin riche, puissant et structuré.

A déguster avec viandes rouges, gibiers et fromages affinés.

GRAPE VARIETY
100% Pinot noir

SOIL
Clay and limestone soil

VINIFICATION / AGEING
The grapes are destemmed, put into vat at 12°C during 5-7 days (cold pre-fermentary) to extract the primary aromas. Then alcoholic fermentation. Fermentation lasts 15 days. We practice rare pigeages but we practice several pumping per day (depending on the progress of the fermentation). Smooth extraction respecting the grape variety, terroir and vintage. Ageing in Fench oak barrels during 18 months.

TASTING

- Colour : Deep ruby dress.
- Nose : Domination of red fruits with a spicy note.
- Mouth : Rich, powerful and structured wine.

Good with red meats, game and cheeses.

