

# JUSTIN GIRARDIN

## SANTENAY "LES TERRASSES DE BIEVAUX"



**CEPAGE**  
100% Chardonnay

**SOL**  
Sol argilo-calcaire

**VINIFICATION / ELEVAGE**  
Vendange manuelle. Effeuilage.  
Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie. Nous pratiquons une fermentation alcoolique à basse température (10°C) pour garder tous les arômes. Levures indigènes.  
Les vins sont mis en fûts en début de fermentation alcoolique pour gagner en complexité et en permettre une meilleure harmonie bois-vin.  
Elevage pendant 12 mois en futs puis mise en bouteille.

**DEGUSTATION**

- Oeil : Robe jaune pâle brillante.
- Nez : Des notes de fougère et de noisette.
- Bouche : Longue persistance en bouche, belle minéralité.

A déguster en apéritifs et avec poissons, fruits de mer ou entrées délicates.

**GRAPE VARIETY**  
100% Chardonnay

**SOIL**  
Clay and limestone soil

**VINIFICATION / AGEING**  
Manual harvest. Green work.  
The grapes are pressed upon arrival at the winery. We practice a fermentation with a low temperature to keep all the flavors. We start the alcoholic fermentation in vats to have a regular fermentation, then when alcoholic fermentation is running we put the wine into barrels. We use only natural yeasts to keep the charm and character of each wine.  
Aged during 12 months in barrels then bottling.

**TASTING**

- Colour : Pale shiny yellow dress.
- Nose : Its aromatic expression features notes of bracken and hazelnut.
- Mouth : Long persistence in the mouth, good minerality.

Good with fishes, seafood or starters.

