

JUSTIN GIRARDIN

SAVIGNY-LES-BEAUNE 1ER CRU « LES PEUILLETS »



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 15 mois.

DEGUSTATION

- Oeil : Robe lumineuse.
- Nez : Vin souple, féminin aux arômes de fruits rouges.
- Bouche : Une belle structure mais tout en finesse.

A déguster avec de l'agneau, du veau, du canard, des œufs en meurette ou du fromage.

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 15 months.

TASTING

- Colour : Bright dress.
- Nose : Supple and feminine wine with red fruits aromas.
- Mouth : The palate has a beautiful structure but with finesse.

Good with lamb, veal, duck, poached eggs or cheese.

