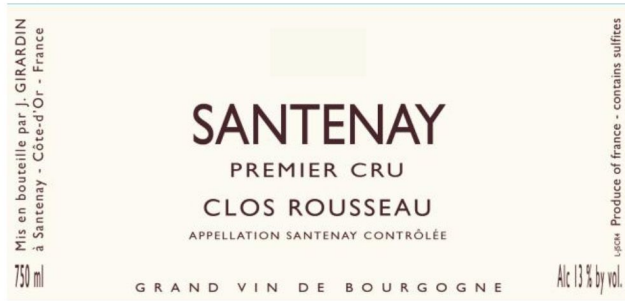


# JUSTIN GIRARDIN

## SANTENAY 1ER CRU « CLOS ROUSSEAU »



### 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 : Belle couleur rubis.
  - Nez : Des arômes de fruits rouges très mûrs.
  - Bouche : Un vin de gastronomie, structuré, complet, puissant, une belle persistance avec un potentiel de garde au-delà de 10 ans.
- A déguster avec des viandes rouges, du gibiers, des 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 : Beautiful ruby colour.
- Nose : Aromas of very ripe red fruits.
- Mouth : It is a food wine, structured, powerful, a good persistence with an ageing potential beyond 10 years. Good with red meats, game, refined cheeses...