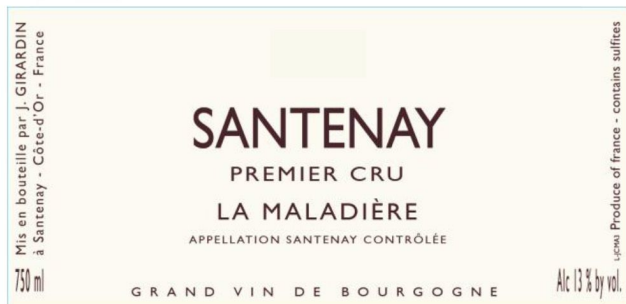


JUSTIN GIRARDIN

SANTENAY 1ER CRU « LA MALADIÈRE »



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 rouge soutenue.
- Nez : Vin tendre et fin sur des notes de petits fruits rouges mêlant élégance et complexité.
- Bouche : Attaque souple en bouche avec des tannins présents mais délicats donnant une bonne structure. A déguster avec des viandes rouges 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 18 months.

TASTING

- Colour : Deep red colour.
- Nose : Soft and fine wine with notes of red berries combining elegance and complexity.
- Mouth : Supple attack in the mouth with present but delicate tannins giving a good structure. Good with red meats or cheese.

