

— JUSTIN GIRARDIN —

MEURSAULT LES PELLES



Cépages : 100 % Chardonnay

Vinification : utilisation de levures naturelles, fermentations à basse température. Début en cuves puis soutirage en barriques.

DÉGUSTATION

Couleur : jaune pâle.

Nez : notes de fruits blancs à noyau (pêche, abricot), d'agrumes (citron, citron vert), ainsi que des notes florales et de fleurs blanches. Influence subtile du chêne (vanille, toast léger, éventuellement noisette ou amande).

Bouche : texture crémeuse, richesse modérée, avec une structure minérale sous-jacente et une bonne acidité qui rafraîchit le vin. La finale est moyenne à longue, avec une minéralité persistante et peut-être une touche de salinité ou une note de « pierre mouillée ».

Grapes: 100 % Chardonnay

Vinification: Use of natural yeasts, low temperature fermentations. Beginning in vats then racking to barrels.

TASTING

Colour: Pale yellow

Nose: notes of white stone fruits (peach, apricot), citrus (lemon, lime), also floral and white blossom tones. Subtle oak influence (vanilla, light toast, possibly hazelnut or almond)

Palate: creamy texture, moderate richness, with underlying mineral backbone and good acidity to freshen the wine. The finish is medium to long, with lingering minerality and perhaps a touch of salinity or “wet stone” note.