

JUSTIN GIRARDIN

POMMARD « LES VIGNOTS »



CÉPAGE : 100 % Pinot Noir

GRAPE VARIETY: 100% Pinot Noir

Élevage : fûts de chêne français.

Ageing: French oak barrels

Origine du bois : Allier et Vosges, 25 % de fûts neufs. Le vin a séjourné 15 mois en fûts.

Origin of wood: Allier and Vosges 25 % of new oak. Wine remained 15 months in barrels.

Vinification : les raisins sont égrappés, mis en cuve à 12 °C pendant 5 jours (pré-fermentation à froid) afin d'extraire les arômes primaires. Levures indigènes. Levures indigènes. Extraction douce respectant le cépage, le terroir et le millésime. La fermentation dure environ 20 jours.

Winemaking: Grapes are destemmed, put into vat at 12°C during 5 days (cold pre-fermentary) to extract the primary aromas. Indigenous yeasts. Smooth extraction respecting the grape variety, terroir and vintage. Fermentation lasts around 20 days.

Élevage : en fûts de chêne français. La fermentation malolactique est effectuée en fûts avec élevage sur lies fines. Pas de collage, juste une légère filtration avant la mise en bouteille en fonction de la turbidité. Mise en bouteille lors d'un jour lunaire favorable.

Maturing: In French oak barrels The malolactic fermentation is performed in barrels with ageing on fine lees No sticking, just slightly filtered before to bottling according to turbidity. Bottling in favourable lunar day.

NOTES DE DÉGUSTATION : Parcelles situées juste au-dessus du 1er cru, le sol calcaire apporte fraîcheur et élégance à ce Pommard. Bel équilibre entre puissance et douceur. L'un des meilleurs terroirs du village de Pommard. Fruits rouges avec des notes épicées.

TASTING NOTES: Just over 1er cru parcels, calcareous soil brings freshness, elegance for a Pommard. Lovely balance between strength and softness. One of the best terroirs Pommard village. Red fruit with spicy notes.

Wine pairings: Red meats, grilled pork, game, cheeses (Epoisse,...)

Accords mets-vins : Viandes rouges, porc grillé, gibier, fromages (Epoisse,...)