

JUSTIN GIRARDIN

Chassagne-Montrachet 1er cru Morgeot Rouge



CÉPAGES: Pinot Noir

SOL: argile et calcaire

VINIFICATION: Environ 15 mois en fûts de chêne

DEGUSTATION:

Robe: Une robe rubis à reflets grenat

Bouquet: Un savant mélange entre fruits rouges et épices

Bouche: Des notes épicées, et poivrées

Accompagne parfaitement de nombreux plats : à associer à une belle pièce de viande rouge.

GRAPE VARIETIES: Pinot Noir

SOIL: clay and limestone

WINEMAKING: About 15 months in oak barrels

DEGUSTATION:

Colour: A ruby color with a garnet reflection

Nose: A clever mix of red fruits and spices

Palate: spicy and peppery notes

Goes perfectly with many dishes: To associate with a beautiful piece of red meat.