

JUSTIN GIRARDIN

# Pommard 1er cru "Les Epenots"

**CÉPAGES:** Pinot Noir

**SOL:** argile et calcaire

**VINIFICATION:** 50% de fûts neufs, Durée 24 mois, Pas de collage, filtration légère juste avant la mise selon la turbidité. Mise en bouteilles en jour lunaire favorable.

**DEGUSTATION:**

**Robe:** rubis

**Bouquet:** Le nez offre un beau bouquet aromatique marqué par des arômes de petits fruits noirs (mûre, myrtille) et d'épices

**Bouche:** La bouche est dense, complexe mêlant des notes de fruits noirs et des tanins soyeux

Accompagne parfaitement de nombreux plats: Pavé de Boeuf- Agneaux braises - volaille en civet (coq au vin, confit de canard) Morbier-Reblochon - Bleu de Gex.

**GRAPE VARIETIES:** Pinot Noir

**SOIL:** clay and limestone

**WINEMAKING:** 50% new barrels, Duration 24 months, No fining, light filtration just before setting depending on turbidity. Bottling in favorable lunar day.

**DEGUSTATION:**

**Colour:** ruby

**Nose:** The nose offers a beautiful aromatic bouquet marked by aromas of small black fruits (blackberry, blueberry) and spices

**Palate:** The palate is dense, complex combining notes of black fruits and silky tannins

Goes perfectly with many dishes: Beef steak - Lambs embers - poultry in stew (coq au vin, duck confit) Morbier-Reblochon - Bleu de Gex.



— JUSTIN GIRARDIN —