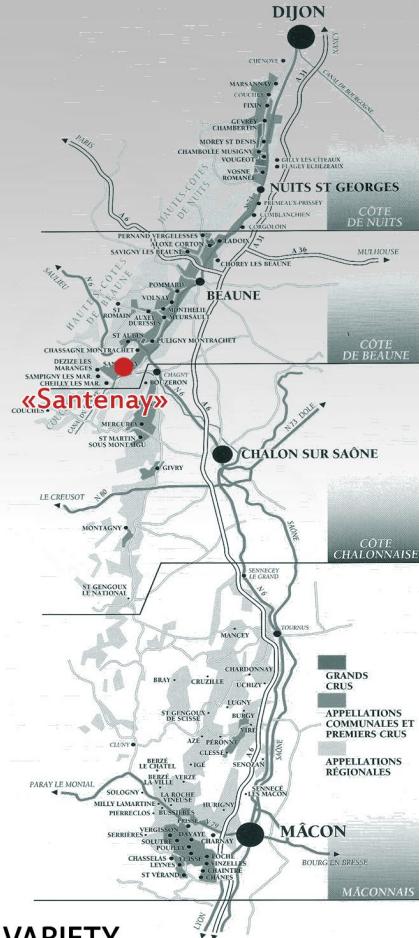


JUSTIN GIRARDIN



Mis en bouteille par J. GIRARDIN
à Santenay - Côte-d'Or - France



CEPAGE

100% Chardonnay

SOL

Sol argilo-calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle. Eeffuillage.
Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie. Nous pratiquons une fermentation alcoolique à basse température (10°C) pour garder tous les arômes. Levures indigènes.
Les vins sont mis en fûts en début de fermentation alcoolique pour gagner en complexité et en permettre une meilleure harmonie bois-vin.
Elevage pendant 12 mois en futs puis mise en bouteille.

DEGUSTATION

- Oeil : Robe jaune pâle brillante.
- Nez : Des notes de fougère et de noisette.
- Bouche : Longue persistance en bouche, belle minéralité.

A déguster en apéritifs et avec poissons, fruits de mer ou entrées délicates.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

Clay and limestone soil

VINIFICATION / AGEING

Manual harvest. Green work.
The grapes are pressed upon arrival at the winery. We practice a fermentation with a low temperature to keep all the flavors.
We start the alcoholic fermentation in vats to have a regular fermentation , then when alcoholic fermentation is running we put the wine into barrels .
We use only natural yeasts to keep the charm and character of each wine.
Aged during 12 months in barrels then bottling.

TASTING

- Colour : Pale shiny yellow dress.
 - Nose : Its aromatic expression features notes of bracken and hazelnut.
 - Mouth : Long persistence in the mouth, good minerality.
- Good with fishes, seafood or starters.