

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 —