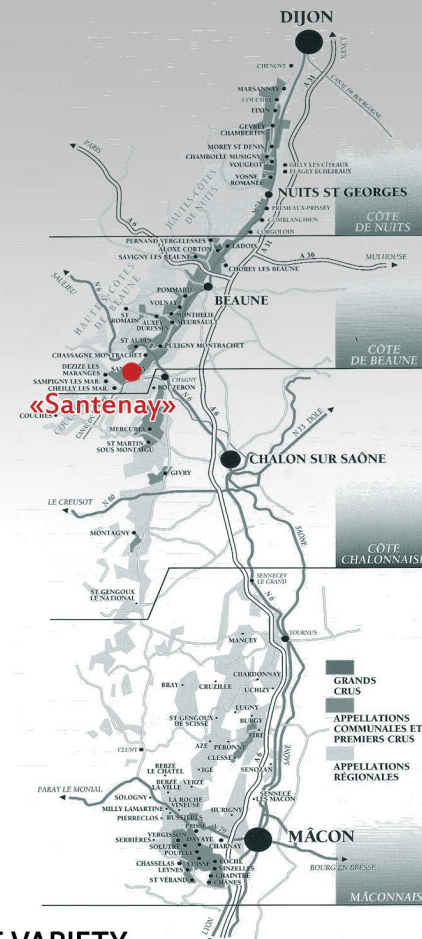
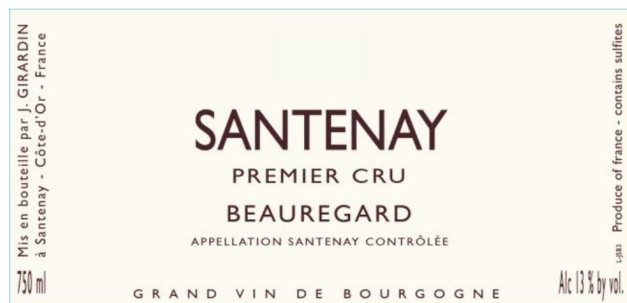


JUSTIN GIRARDIN

SANTENAY 1ER CRU « BEAUREGARD »



CEPAGE
100% Pinot noir

SOL
Sol argilo-calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE
Les raisins sont égrappés, mis en cuve et refroidis à 12° pendant 5-7 jours (macération à froid) pour extraire les arômes primaires. Puis fermentation alcoolique. Macération entre 15-20 jours accompagnée de rares pigeages et de plusieurs remontages par jour (en fonction de l'avancement de la fermentation). Extraction en douceur en respectant le cépage, le terroir et le millésime. Elevage 100% en fût de chêne français d'une durée de 18 mois.

DEGUSTATION

- Oeil : Belle couleur rubis.
- Nez : Des arômes de fruits rouges et de violette.
- Bouche : Un boisé délicat qui donne une belle structure. Une bouche gourmande et aérienne.

A déguster avec un filet de boeuf, du veau, des volailles, des fromages semi affinés.

GRAPE VARIETY
100% Pinot noir

SOIL
Clay and limestone soil

VINIFICATION / AGEING
The grapes are destemmed, put into vat at 12°C during 5-7 days (cold pre-fermentary) to extract the primary aromas. Then alcoholic fermentation. Fermentation lasts 15 days. We practice rare pigeages but we practice several pumping per day (depending on the progress of the fermentation). Smooth extraction respecting the grape variety, terroir and vintage. Ageing in Fench oak barrels during 18 months.

TASTING

- Colour : Beautiful ruby colour.
- Nose : Aromas of red fruits and violette.
- Mouth : Delicate oaky that gives a beautiful structure. A greedy wine with an airy mouth.

Good with fillet of beef, veal, poultry and semi refined cheeses.

