

# JUSTIN GIRARDIN

## SANTENAY 1ER CRU « LA MALADIÈRE »

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



### SANTENAY

PREMIER CRU

LA MALADIÈRE

APPELLATION SANTENAY CONTRÔLÉE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

750 ml

Liquor Produce of France - contains sulfites

Alc 13% by vol.

### 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 : Robe rouge soutenue.
- Nez : Vin tendre et fin sur des notes de petits fruits rouges mêlant élégance et complexité.
- Bouche : Attaque souple en bouche avec des tannins présents mais délicats donnant une bonne structure. A déguster avec des viandes rouges ou du fromage.

### GRAPE VARIETY

100% Pinot noir

### SOIL

Clay and limestone soil

### VINIFICATION / AGEING

The grapes are destemed, put into vat at 12° 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 French oak barrels during 18 months.

### TASTING

- Colour : Deep red colour.
- Nose : Soft and fine wine with notes of red berries combining elegance and complexity.
- Mouth : Supple attack in the mouth with present but delicate tannins giving a good structure.

Good with red meats or cheese.

