



AOP Bourgogne Chardonnay Domaine Justin Girardin

Justin Girardin is de 13e generatie van een familiebedrijf dat sinds 1570 bestaat. Het wijnhuis bezit 17 hectare, waarvan het grootste deel in Santenay (Côte de Beaune). In die appellatie verlegt hij de grenzen van kwaliteit.

Tegenwoordig legt Justin, altijd bijgestaan door zijn ouders, het accent op een constante aanwezigheid in de wijngaarden om dicht bij de natuur te blijven en om op een even verfijnde vinificatie voor de optimale expressie te zorgen van hun terroirs. Door zijn professionele ervaring in Frankrijk en andere landen, en door zijn ontmoetingen met andere gepassioneerde wijnbouwers, weet hij waar hij heen wil om zijn precisie en karakter te verwerven. Zijn visie is simpel: altijd nadenken en herzien om steeds verder te gaan in de zoektocht naar kwaliteitswijn.

Afkomstig uit wijngaarden in de appellatie Santenay. De wijnstokken zijn gemiddeld 25 jaar oud. Druiven worden met de hand geplukt.

De druiven worden geperst zodra ze in de wijnkelder arriveren. De gisting in RVS tanks vindt plaats op een lage gecontroleerde temperatuur om aroma's te bewaren. Bij de gisting wordt alleen gebruik gemaakt van natuurlijke gisten uit de omgeving. Daarna rijpt de wijn 12 maanden, voor 50% in vaten van Frans eikenhout (uit Allier, Vosges en Bertanges) en 50% in RVS vaten. De wijn rijpt op zijn eigen gistcellen, om extra romigheid en complexiteit aan de wijn toe te voegen.

Appellatie: Bourgogne Chardonnay AOP

Regio: Bourgogne

Druivenrassen: Chardonnay 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: fris-mineraal

Aroma: Toetsen van steenfruit (perzik), witte bloemen en appel.

Smaak: Sappige en ronde chardonnay met fijne zuren, terugkerend citrus toetsen en een lichte vettigheid in de mond.

Serveren bij: Allerhande visgerechten.