



AOP Bourgogne Pinot Noir 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 50 jaar oud. Druiven worden met de hand geplukt.

De druiven worden volledig ontsteeld en krijgen eerst een koude inweking van 5-7 dagen in RVS tanks op een gecontroleerde temperatuur van 12 graden, om fruitsmaken te ontwikkelen. Daarna begint de gisting, die zo'n 15-20 dagen duurt. 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 en Vosges) en 50% in RVS vaten.

Appellatie: Bourgogne Pinot Noir AOP

Regio: Bourgogne

Druivenrassen: Pinot Noir 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: sappig-elegant

Aroma: Uitbundig en speels aroma van Bloemen, kersen, bramen en iets mineraal.

Smaak: Een zachte en sappige wijn met elegante tannines en terugkerende fruittoetsen.

Serveren bij: Allerhande vleesgerechten.