DOMAINE PHILIPPE GIRARD

VIGNERON A SAVIGNY-LES-BEAUNE

BOURGOGNE PINOT NOIR

Ce vin offre à l'œil, une robe riche en couleur, un rouge cerise. Au nez, le bouquet s'ouvre sur une corbeille de petits fruits rouges et noirs. Structuré en bouche souple et rond. Il s'associera très bien avec des mets délicats comme des tourtes à la viande ou à la volaille ou encore avec un pot-au- feu.
Température de service entre 12 et 14°C

Appellation : Bourgogne rouge
Age de la vigne : 48 ans
Densité : 10000 pieds/ha
Sol : Argilo-calcaire
Cépage : Pinot noir

Vinification : Eraflage à 100% ; macération préfermentaire (4 a 5 jours); remontage et pigeage; durée de cuvaison 8 à10 jours; élevé en fut de chêne durant 9 mois avec 10% de fût neuf.

Caractéristique :
Visuelle : Un rouge cerise
Olfactif : Petits fruits rouges et noirs
Gustatif : Structuré riche et rond

Accords mets/vin : Il s'associera très bien avec des mets délicats comme des tourtes à la viande ou à la volaille, ou bien même encore un pot-au-feu.

7, rue du Général Leclerc - 21420 Savigny-lès-Beaune - France - 03.80.21.57.973 - contact@domaine-philippe-girard.com

DOMAINE PHILIPPE GIRARD

VIGNERON A SAVIGNY-LES-BEAUNE

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE "LES PERRIÈRES"

Ce vin offre une belle robe rouge cerise.
Un nez fruité qui évoque la griotte et la framboise.
En bouche, une belle rondeur, une belle élégance, autour d'arômes fruités et de tannins soyeux.

Appellation : Bourgogne Hautes Côtes de Beaune « Les Perrières »
Age de la vigne : 50 ans
Densité : 10000 pieds/ha
Sol : Argilo-calcaire
Cépage : Pinot Noir

Vinification : Eraflage à 100% ; macération préfermentaire (4 a 5 jours) ; remontage et pigeage ; durée de cuvaison 8 à 10jours ; élevé en fut de chêne pendant 9 mois.

Caractéristique :
Visuelle : Robe rouge cerise
Olfactif : Bouquet fruité
Gustatif : Belle rondeur

Accords mets/vin : Il se mariera très bien avec des viandes grillées, barbecue, terrines et charcuterie et fromages légers.

7, rue du Général Leclerc - 21420 Savigny-lès-Beaune - France - 03.80.21.57.973 - contact@domaine-philippe-girard.com

DOMAINE PHILIPPE GIRARD

VIGNERON A SAVIGNY-LES-BEAUNE

CÔTES DE NUITS "LA MONTAGNE"

Ce vin offre une robe brillante aux reflets pourpres tirant jusqu'à un grenat intense.
Ses arômes s'expriment de façon classique sur fond de cerise, groseille et cassis, avec des nuances de sous-bois, de champignon et d'épices.
En bouche, c'est un vin large et puissant, qui possède du gras et de la rondeur.

Appellation : Côtes de Nuits Village
Age de la vigne : 35 ans
Densité : 10000 pieds/ha
Sol : Argilo-calcaire
Cépage : Pinot Noir

Vinification : Eraflage à 100%; macération préfermentaires (4 à 5 jours); remontage et pigeage; durée de cuvaison 8 à 10 jours; élevé en fût de chêne pendant 9 mois avec 20% de fût neuf.

Caractéristique :
Visuelle : Robe brillante aux reflets pourpres
Olfactif : Arôme de cerise, groseille et cassis
Gustatif : Large et puissant, il possède du gras et de la rondeur

Accords mets/vin : Il se mariera très bien avec des terrines et pâtés, rôtis de porc, agneau et veau, fromages soutenus tel l'époisses ou l'ami du chambertin.

7, rue du Général Leclerc - 21420 Savigny-lès-Beaune - France - 03.80.21.57.973 - contact@domaine-philippe-girard.com

DOMAINE PHILIPPE GIRARD

VIGNERON A SAVIGNY-LES-BEAUNE

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE "VIEILLES VIGNES"

Ce vin offre une jolie robe cerise profonde.
Son bouquet porte sur de petits fruits rouges et noirs (cassis, cerise, framboise).
Le corps est discrètement tannique, étoffé.
Rondeur et volume, l'équilibre et la puissance en de juste proportions évoquent souvent les griottes, avec une belle élégance.

Appellation : Savigny-lès-Beaune "Vieilles Vignes"
Age de la vigne : 60 ans
Densité : 10000 pieds/ha
Sol : Argilo- calcaire
Cépage : Pinot Noir

Vinification : Eraflage à 100%; macération (4 à 5 jours); remontage pigeage; durée de cuvaison 8 à 10 jours. Elevé en fût de chêne durant une période de 10 mois avec 15 à 20% de fût neuf.

Caractéristique :
Visuelle : Robe cerise profonde
Olfactif : Arômes de petits fruits rouges et noirs
Gustatif : Équilibré et puissant

Accords mets/vin : Son ampleur et sa puissance tout en rondeur accompagneront très bien une plaisante pièce de bœuf, un foie gras poêlé. Il se mariera très bien avec une volaille rôtie bien croustillante. Pour les fromages, il préfère ceux à saveur douce comme la tomme, le brie, cantal et mont d'or.

7, rue du Général Leclerc - 21420 Savigny-lès-Beaune - France - 03.80.21.57.973 - contact@domaine-philippe-girard.com

DOMAINE PHILIPPE GIRARD

VIGNERON A SAVIGNY-LES-BEAUNE

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU "LES LAVIÈRES"

Nous possédons quatre appellations différentes en Savigny-lès-Beaune 1er Cru :
Les Peuillets, Les Narbantons, Les Lavières et Les Rouvrettes.
Ils se distinguent tous différemment selon plusieurs critères comme l'exposition, la nature du sol...

Appellation : Savigny-lès-Beaune 1er Cru « Les Lavières »
Age de la vigne : 90 ans
Densité : 10000 pieds/ha
Sol : Argilo-calcaire
Cépage : Pinot Noir

Vinification : Eraflage 100%; macération préfermentaire (4 a 5 jours); remontage et pigeage; durée de cuvaison 8 à 10 jours; élevé en fût de chêne durant 10 à 11 mois avec 25 à 35% de fût neuf.

Caractéristique :
Visuelle : Robe rouge rubis
Olfactif : Nez qui mêle parfums floraux et fruités
Gustatif : Bouche équilibré, son gras met en valeur ses arômes

Accords mets/vin : Il accompagnera de plaisante et goûteuse pièces de bœuf, voir un foie gras poêlé.
Volailles rôties, laquées ou caramélisées ; fromages à saveurs douces type chaource, tomme, mont d'or, reblochon.

7, rue du Général Leclerc - 21420 Savigny-lès-Beaune - France - 03.80.21.57.973 - contact@domaine-philippe-girard.com

DOMAINE PHILIPPE GIRARD

VIGNERON A SAVIGNY-LES-BEAUNE

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU "LES ROUVRETTES"

Nous possédons quatre appellations différentes en Savigny-lès-Beaune 1er Cru : **Les Peuillets, Les Narbantons, Les Lavières et Les Rouvrettes**.
Ils se distinguent tous différemment selon plusieurs critères comme l'exposition, la nature du sol...

Appellation : Savigny-lès-Beaune 1er Cru « Les Rouvrettes »
Age de la vigne : 50 ans
Densité : 10000 pieds/ha
Sol : Argilo-calcaire
Cépage : Pinot Noir

Vinification : Eraflage 100%; macération préfermentaire (4 à 5 jours); remontage et piégage; durée de cuvaison 8 à 10 jours; élevé en fût de chêne durant 10 à 11 mois avec 25 à 35% de fût neuf.

Caractéristique :
Visuelle : Couleur rubis légèrement foncée
Olfactif : Un nez racé de fleur
Gustatif : Belle élégance dans les tannins

Accords mets/vin : Les Savigny 1er Cru se marieront très bien avec une pièce de bœuf, voire un foie gras poêlé. Sur une volaille rôtie, laquée ou caramélisée. Pour les fromages, ils préfèrent ceux aux saveurs douces comme le Chaource, Brie, Tomme, Epoisses, Cantal.

7, rue du Général Leclerc - 21420 Savigny-lès-Beaune - France - 03.80.21.57.973 - contact@domaine-philippe-girard.com

DOMAINE PHILIPPE GIRARD

VIGNERON A SAVIGNY-LES-BEAUNE

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU "LES PEUILLETS"

Nous possédons quatre appellations différentes en Savigny-lès-Beaune 1er Cru : **Les Peuillets, Les Narbantons, Les Lavières et Les Rouvrettes**.
Ils se distinguent tous différemment selon plusieurs critères comme l'exposition, la nature du sol...

Appellation : Savigny-lès-Beaune 1er Cru « Les Peuillets »
Age de la vigne : 60 ans
Densité : 10000 pieds/ha
Sol : Argilo-calcaire
Cépage : Pinot Noir

Vinification : Eraflage 100%; macération préfermentaire (4 a 5 jours); remontage et pigeage; durée de cuvaison 8 à 10 jours; élevé en fût de chêne durant 10 à 11 mois avec 25 à 35% de fût neuf.

Caractéristique :
Visuelle : Robe rubis, légèrement foncée
Olfactif : Nez fruité, petits fruits rouges
Gustatif : Souple, veloutée, de la fraîcheur et d'agréables parfums de fruits rouges

Accords mets/vin : Les Savigny 1er Cru se marieront très bien avec une pièce de bœuf, voire un foie gras poêlé. Sur une volaille rôtie, laquée ou caramélisée. Pour les fromages, ils préfèrent ceux aux saveurs douces comme le Chaource, Brie, Tomme, Epoisses, Cantal.

7, rue du Général Leclerc - 21420 Savigny-lès-Beaune - France - 03.80.21.57.973 - contact@domaine-philippe-girard.com

DOMAINE PHILIPPE GIRARD

VIGNERON A SAVIGNY-LES-BEAUNE

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU "LES NARBANTONS"

Nous possédons quatre appellations différentes en Savigny-lès-Beaune 1er Cru : **Les Peuillets, Les Narbantons, Les Lavières et Les Rouvrettes**.
Ils se distinguent tous différemment selon plusieurs critères comme l'exposition, la nature du sol...

Appellation : Savigny-lès-Beaune 1er Cru « Les Narbantons »
Age de la vigne : 80 ans
Densité : 10000 pieds/ha
Sol : Argilo-calcaire
Cépage : Pinot Noir

Vinification : Eraflage 100%; macération préfermentaire (4 a 5 jours); remontage et pigeage; durée de cuvaison 8 à 10 jours; élevé en fût de chêne durant 10 à 11 mois avec 25 à 35% de fût neuf.

Caractéristique :
Visuelle : Robe rubis clair
Olfactif : Nez plaisant petits fruits rouges et noirs
Gustatif : Attaque légère et souple, évolution fraîche et fruitée, on apprécie son registre aromatique fruits -fleur très tendre, c'est un vin de plaisir.

Accords mets/vin : Les Savigny 1er Cru se marieront très bien avec une pièce de bœuf, voire un foie gras poêlé. Sur une volaille rôtie, laquée ou caramélisée. Pour les fromages, ils préfèrent ceux aux saveurs douces comme le Chaource, Brie, Tomme, Epoisses, Cantal.

7, rue du Général Leclerc - 21420 Savigny-lès-Beaune - France - 03.80.21.57.973 - contact@domaine-philippe-girard.com

DOMAINE PHILIPPE GIRARD

VIGNERON A SAVIGNY-LES-BEAUNE

ALOXE CORTON "VIEILLES VIGNES"

Ce vin offre une jolie robe assez foncée, rubis soutenu.
Jeune, ses arômes suggèrent le jardin au printemps, les petits fruits rouges (framboise, fraise, cerise) et noirs (cassis, mûre).
Ses accents s'intensifient avec l'âge (pruneaux, cuir, truffe, cannelle)

Appellation : Aloxe Corton
Age de la vigne : 80 ans
Densité : 10000 pieds/ha
Sol : Argilo-calcaire
Cépage : Pinot Noir

Vinification : Eraflage 100%; macération préfermentaire (4 à 5 jours); remontage et pigeage; durée de cuvaison 8 à 10 jours; élevé en fût de chêne durant 10 à 12 mois avec 30 à 40% de fût neuf.

Caractéristique :
Visuelle : Robe rubis soutenue
Olfactif : Arômes de petits fruits rouges et noir
Gustatif : Généreux, robuste et fruité

Accords mets/vin : Ce vin se mariera très bien avec des petits gibiers, viandes rouges grillées ou en sauce, sans oublier les fromages comme l'époisses et amis du chambertin.
Température de service 15 à 16°C.

7, rue du Général Leclerc - 21420 Savigny-lès-Beaune - France - 03.80.21.57.973 - contact@domaine-philippe-girard.com

DOMAINE PHILIPPE GIRARD

VIGNERON A SAVIGNY-LES-BEAUNE

VOLNAY "LA GIGOTTE"

Ce vin offre une robe du tendre vermeil au rubis le plus profond. Il présente des arômes confiturés de cassis et de torréfaction. En bouche, les tanins sont nobles et fins. C'est un vin profond et dense qui illustre l'appellation par sa finesse et son élégance.

Appellation : Volnay «La Gigotte»
Age de la vigne : 50 ans
Densité : 10000 pieds/ha
Sol : Argilo-calcaire
Cépage : Pinot Noir

Vinification : Eraflage 100%; macération préfermentaire (4 à 5 jours); remontage et pigeage; durée de cuvaison 8 à 10 jours; élevé en fût de chêne durant 9 mois avec 40% de fût neuf.

Caractéristique :
Visuelle : Robe du tendre vermeil au rubis le plus profond
Olfactif : Arômes confiturés de cassis et de torréfaction
Gustatif : Une rondeur élégante, des tanins des plus doux au plus robustes

Accords mets/vin : Les vins de Volnay, à la fois élégants, amples et généreux, accompagnent avec bonheur les mets les plus fins. Les arômes de violette, petits fruits et vanille, typiques des Volnay assez jeunes s'allieront parfaitement aux viandes rôties et aux volailles (Canard rôti, cailles farcies, filet mignon...). Pour soutenir les saveurs des viandes rouges relevées (Gibiers), un millésime plus robuste sera indiqué.

7, rue du Général Leclerc - 21420 Savigny-lès-Beaune - France - 03.80.21.57.973 - contact@domaine-philippe-girard.com

DOMAINE PHILIPPE GIRARD

VIGNERON A SAVIGNY-LES-BEAUNE

POMMARD "VIEILLES VIGNES"

Ce vin offre à l'œil, une robe rouge profond, rubis pourpre.. aux lueurs mauves. Au nez, ces arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise, prune mûre. Une évolution féline et sauvage n'est pas rare avec le temps. La maturité l'oriente vers le cuir, le chocolat, le poivre.
Une texture ronde, une structure délicate et affirmée, fruité en bouche.

Appellation : Pommard "Vieilles Vignes"
Age de la vigne : 70 ans
Densité : 10000 pieds/ha
Sol : Argilo-calcaire
Cépage : Pinot Noir

Vinification : Eraflage à 100% ; macération pré fermentaire (4 à 5 jours) ; remontage et pigeage ; durée de cuvaison 8 à 10 jours ; élevé en fût de chêne durant 9 mois avec 40% de fût neuf.

Caractéristique :
Visuelle : Une robe rouge profond, rubis pourpre foncé
Olfactif : Mûre, myrtille et groseille
Gustatif : Une texture ronde, une structure délicate et affirmée, fruité en bouche.

Accords mets/vin : Cet illustre représentant de la Côte de Beaune se régale avec les viandes sauvages, car ses tanins sont massifs et denses. Gibiers à poils et à plumes, braisés, ou rôtis trouveront dans le Pommard, un interlocuteur indispensable. Les pavés de boeuf, l'agneau ou les volailles en civet apprécieront aussi la texture ferme de ses tanins et ses arômes concentrés. Il apprécie naturellement la compagnie des fromages aux saveurs développées : époisse, langres, soumaintrain mais également comté.

7, rue du Général Leclerc - 21420 Savigny-lès-Beaune - France - 03.80.21.57.973 - contact@domaine-philippe-girard.com

DOMAINE PHILIPPE GIRARD

VIGNERON A SAVIGNY-LES-BEAUNE

NUITS-SAINT-GEORGES "LES CHARMOIS"

Ce vin offre à l'œil, une robe pourpre et crépusculaire. Au nez, ces arômes de jeunesse sont cerise, fraise et cassis. De maturité, plutôt le cuir, la truffe et des notes de fruits macérés tel que le pruneau complètent le bouquet.
Structuré en bouche, vigoureux et corsé ; il s'associera très bien avec des viandes goûteuses et viriles tel que la côte de boeuf ou encore l'agneau rôti.

Appellation : Nuits-Saint-Georges «Les Charmois»
Age de la vigne : 50 ans
Densité : 10000 pieds/ha
Sol : Argilo-calcaire
Cépage : Pinot Noir

Vinification : Eraflage à 100% ; macération pré fermentaire (4 à 5 jours) ; remontage et pigeage ; durée de cuvaison 8 à 10 jours ; élevé en fût de chêne durant 9 mois avec 40% de fût neuf.

Caractéristique :
Visuelle : Une robe pourpre et crépusculaire
Olfactif : Cerise, fraise et cassis
Gustatif : Structure équilibrée et charpentée

Accords mets/vin : Il s'associera très bien avec des viandes à la fois goûteuses et viriles, agneau rôti, côte de boeuf, magret de canard mais également avec des fromages à pâte molle et à croute lavée, du type époisses, langres ou soumaintrain.

7, rue du Général Leclerc - 21420 Savigny-lès-Beaune - France - 03.80.21.57.973 - contact@domaine-philippe-girard.com

DOMAINE PHILIPPE GIRARD

VIGNERON A SAVIGNY-LES-BEAUNE

CORTON "LES PERRIÈRES" GRAND CRU

Ce vin offre une belle robe pourpre soutenu, velours rouge sombre.
Son bouquet est ample. Il s'exprime sur des accents fruités tel la myrtille, la groseille, ou fleuris tel la violette.
Il évolue vers le sous-bois, le cuir, le poivre, la réglisse.
Au palais, il est puissant et corsé, structuré. Il a de la mâche et du corps.

Appellation : Corton Perrières Grand Cru
Age de la vigne : 35 ans
Densité : 10000 pieds/ha
Sol : Argilo-calcaire
Cépage : Pinot Noir

Vinification : Eraflage 100%; macération préfermentaire (4 à 5 jours); remontage et pigeage; durée de cuvaison 8 à 10 jours; élevé en fût de chêne durant 10 à 12 mois avec 40 à 50% de fût neuf.

Caractéristique :
Visuelle : Robe pourpre soutenue
Olfactif : Bouquet ample, fruité ou fleuris
Gustatif : Puissant, corsé, structuré

Accords mets/vin : Il accompagnera parfaitement les viandes fortes (gibiers, pièces de bœuf rôties ou grillées), des fromages intenses.
A servir entre 14° et 16 degrés.

7, rue du Général Leclerc - 21420 Savigny-lès-Beaune - France - 03.80.21.57.973 - contact@domaine-philippe-girard.com

DOMAINE PHILIPPE GIRARD

VIGNERON A SAVIGNY-LES-BEAUNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ

Ce vin offre une jolie robe or pâle.
Tout en justesse de goût, son bouquet est fruité.
C'est un vin énergique qui stimule les papilles.

Appellation : Bourgogne Aligoté
Age de la vigne : 40 ans
Densité : 10000 pieds/ha
Sol : Argilo-calcaire
Cépage : Aligoté

Vinification : Eraflage à 100%, fermentation alcoolique entre 6 à 8 jours, débourbage puis élevage en cuve durant 7 à 8 mois

Caractéristique :
Visuelle : Robe or pâle
Olfactif : Arômes de pomme, de citron
Gustatif : Attaque franche avec une acidité plaisante, confère au vin une grande fraicheur

Accords mets/vin : Vin idéal pour l'apéritif, il accompagne parfaitement les gougères, jambon persillé mais se marie également très bien avec des escargots, salades et coquillages.
Température de service entre 10 et 13°C.

7, rue du Général Leclerc - 21420 Savigny-lès-Beaune - France - 03.80.21.57.973 - contact@domaine-philippe-girard.com

DOMAINE PHILIPPE GIRARD

VIGNERON A SAVIGNY-LES-BEAUNE

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE BLANC "LES GODEAUX"

Ce vin offre une jolie robe or à reflets émeraude ou paille pâle.
Caractérisé par la richesse de son bouquet, c'est un vin consistant avec une certaine onctuosité en bouche mais également beaucoup de de fraîcheur de goût.

Appellation : Savigny-lès-Beaune Blanc « Les Godeaux »
Age de la vigne : 40 ans
Densité : 10000 pieds/ha
Sol : Argilo-calcaire
Cépage : Chardonnay

Vinification : Eraflage à 100%. Pressurage puis fermentation alcoolique en cuve pendant 8 à 10 jours; débourbage puis élevage durant 8 à 10 mois en fût de chêne avec 25 à 35% de fût neuf.

Caractéristique :
Visuelle : Robe or ou paille pâle
Olfactif : Arôme de fleurs blanches
Gustatif : Gras et puissant

Accords mets/vin : Ce vin se mariera parfaitement avec des poissons d'eau douce en sauce ou bien même quelques fruits de mer.
Température de service entre 10 et 13°C.

7, rue du Général Leclerc - 21420 Savigny-lès-Beaune - France - 03.80.21.57.973 - contact@domaine-philippe-girard.com

DOMAINE PHILIPPE GIRARD

VIGNERON A SAVIGNY-LES-BEAUNE

PERNAND-VERGELESSES "LES BELLES FILLES"

Ce vin offre une jolie robe or blanc au jaune pâle, qui se teinte de doré avec l'âge.
Les arômes de fleurs blanches annoncent avec le temps l'ambre et le miel.
Au palais, un vin minéral, harmonieux et très aimable.

Appellation : Pernand-Vergelesses « Les belles filles »
Age de la vigne : 40 ans
Densité : 10000 pieds/ha
Sol : Argilo-calcaire
Cépage : Chardonnay

Vinification : Eraflage à 100%, pressurage puis fermentation alcoolique en cuve durant 8 à 10 jours, débourbage puis élevage durant 8 à 10 mois en fût de chêne avec 25 à 35% de fût neuf.

Caractéristique :
Visuelle : Robe or blanc et jaune pale
Olfactif : Arôme de fleurs blanches
Gustatif : Sec , vif et léger

Accords mets/vin : Très aromatique et minéral ce vin se mariera très bien avec des crustacés, fruits de mer, poissons d'eau douce en sauce blanche et vous étonnera avec des sushis.
Température de service entre 10 et 13°C.

7, rue du Général Leclerc - 21420 Savigny-lès-Beaune - France - 03.80.21.57.973 - contact@domaine-philippe-girard.com