

DOMAINE
PHILIPPE GIRARD
SAVIGNY-LES-BEAUNE



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

www.domaine-philippe-girard.com



Sur ce terrain historique du pinot noir depuis le Moyen Age, cette parcelle de 56A 28CA, permet à ce vin d'exprimer tout son tempérament.

Appellation : Beaune rouge

Age de la vigne : 40 ans

Densité : 10 000 pieds / hectare

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Pinot Noir

Vinification : Eraflage à 100% ; macération pré-fermentaire (4 à 5 jours) ; remontage et pigeage ; durée de cuvaison 10 à 15 jours ; élevé en fût de chêne durant 10 à 11 mois avec 25% de fûts neufs.

Caractéristique :

Visuelle : Une robe lumineuse aux reflets grenat

Olfactif : Fruits noirs (mûre, cerise noire), truffe

Gustatif : Tanins subtils et élégants, texture charnue

Accords mets/vin : Il s'associe parfaitement au gibier comme le chevreuil, la biche, le rôti ou la viande braisée.

Il peut également accompagner un dessert à base de fruits rouges.