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

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 : 10 000 pieds / hectare

Sol : Argilo-calacaire

Cépage : Pinot Noir

Vinification : Eraflage 100%; macération préfermentaire (4 à 5 jours); remontage et pigeage; durée de cuvaison 10 à 15 jours; élevé en fût de chêne durant 9 mois avec 20 à 30% 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.