



DOMAINE PHILIPPE GIRARD

AOP Savigny-lès-Beaune Premier Cru Les Peuillets
Red

DVP | DOMAINES
ET VINS DE
PROPRIÉTÉ



PRESENTATION

Situé au cœur de Savigny-lès-Beaune, ce domaine familial remonte à plus de cinq siècles. Les frères Philippe et Jean-Jacques Girard, héritiers d'un savoir-faire ancestral, ont chacun développé leur propre exploitation. Aujourd'hui, Arnaud Girard, fils de Philippe, assure la relève. Le domaine s'étend sur 11 hectares, en lutte raisonnée, avec une répartition de 60 % de blancs et 40 % de rouges, sur des appellations prestigieuses : Savigny-lès-Beaune, Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton, Nuits-Saint-Georges, Pommard et Volnay. Les vinifications se veulent respectueuses du millésime, avec des élevages soignés en fûts de chêne, offrant des vins élégants, dotés d'un grand potentiel de garde. Son empreinte distinctive ? Une transmission familiale rigoureuse et une vinification précise qui font honneur aux terroirs de la Côte de Beaune.

VARIETAL

Pinot Noir 100%

LOCATION

10,000 vines/ha
Age of vines: 60 years old

TERROIR

Clay-limestone soil

IN THE VINEYARD

The vineyard is managed with great care, combining traditional soil tilling, sustainable vine training, and careful yield control through green harvesting. Canopy management ensures proper aeration and ripeness. Harvesting is done manually or mechanically depending on the parcel and maturity level of the grapes.

WINEMAKING

100% destemmed, followed by a 4 to 5-day cold pre-fermentation maceration. Extraction is carried out using pump-overs and punch-downs. Total vatting lasts 8 to 10 days.

AGEING

Aged in oak barrels for 10 to 12 months, with 25% to 35% new oak, lending subtle complexity and enhancing texture.

SERVING

Serving Temperature: 14-16°C

AGEING POTENTIAL

5 to 10 years

TASTING

This wine shows a medium-dark ruby color. The nose is fruity, dominated by small red berries. On the palate, it is smooth and velvety, with refreshing acidity and lovely red fruit aromas. A charming and accessible Premier Cru.

VISUAL APPEARANCE

Medium-dark ruby

AT NOSE

Red berries

D.V.P. - DOMAINES & VINS DE PROPRIÉTÉ

10 RUE LAVOISIER, - 21700 NUITS ST GEORGES - FRANCE

TEL. 03 80 61 53 70

ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK RESPONSIBLY.



DOMAINE PHILIPPE GIRARD

AOP Savigny-lès-Beaune Premier Cru Les Peuillets
Red

DVP

DOMAINES
ET VINS DE
PROPRIÉTÉ

ON THE PALATE

Supple, velvety, fresh, fruit-forward

FOOD PAIRINGS

Savigny 1er Cru pairs wonderfully with beef cuts or pan-seared foie gras. It also complements roasted, lacquered, or caramelized poultry. For cheese, it prefers softer, milder varieties such as Chaource, Brie, Tomme, Époisses, or Cantal.

D.V.P. - DOMAINES & VINS DE PROPRIÉTÉ

10 RUE LAVOISIER, - 21700 NUITS ST GEORGES - FRANCE

TEL. 03 80 61 53 70

ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK RESPONSIBLY.