

Château de la Charrière

—  
DOMAINE YVES GIRARDIN  
SANTENAY



## CHATEAU DE LA CHARRIÈRE DOMAINE YVES GIRARDIN

---

### BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE

*Ce vin a une belle couleur et des arômes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. A boire jeune pour apprécier sa fraîcheur*

---

#### ORIGINE

Cépage : 100 % Chardonnay

Couleur : Blanc

Type de sol : Argileux

Catégorie : Appellation Régionale

#### VITICULTURE

Densité : 10 000 pieds/ha

Type de taille : Guyot simple

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Age des vignes : 6 ans

#### VINIFICATION

Récolte manuelle

Tri à la parcelle et à la cuverie

Pressurage direct / Débourage à froid  
entre 24 et 36 h

#### ÉLEVAGE

Sur lies fines

Fûts de chêne français  
(10% de fûts neufs)

Durée : 10 à 12 mois

Collage et légère filtration

Mise en bouteille en lune descendante

#### SERVICE

Température : 12°C / 13°C

Accords mets/vins : Apéritif, plats  
simples du quotidien

Garde: 2 à 3 ans si les conditions de  
conservation sont bonnes (température  
constante et humidité assez importante)