

Château de la Charrière

—  
DOMAINE YVES GIRARDIN  
SANTENAY



## CHATEAU DE LA CHARRIÈRE DOMAINE YVES GIRARDIN

---

### MARANGES 1ER CRU CLOS ROUSSOTS

*Sa robe grenat dévoile des arômes intenses de fruits frais.  
La bouche est équilibrée, séduisante avec des tanins biens fondus.  
Vin de caractère et de plaisir.*

---

#### ORIGINE

Cépage : 100% Pinot Noir  
Couleur : Rouge  
Type de sol : Argileux  
Catégorie : Appellation Premier Cru

#### VITICULTURE

Densité : 10 000 pieds/ha  
Type de taille : Guyot simple + Cordon  
de Royat  
Méthode de lutte : Lutte raisonnée  
Age de la vigne : 25 ans

#### VINIFICATION

Récolte manuelle  
Tri à la parcelle et à la cuverie  
100 % égrappé  
Macération de 15 jours (remontages +  
pigeages selon le millésime)  
Pré fermentaire à froid durant 5 jours  
pour extraire le fruit  
Finale à chaud pour stabiliser la couleur  
et les tanins

#### ÉLEVAGE

Fûts de chêne français  
(25 % de fûts neufs)  
Durée : 10 à 12 mois  
Légère filtration  
Mise en bouteille en lune descendante

#### SERVICE

Température : 16°C / 17°C  
Accords mets/vins : Viandes rouges  
grillées ou en sauce, gibier  
Garde : 4 à 7 ans si les conditions de  
conservation sont bonnes (température  
constante et humidité assez importante)