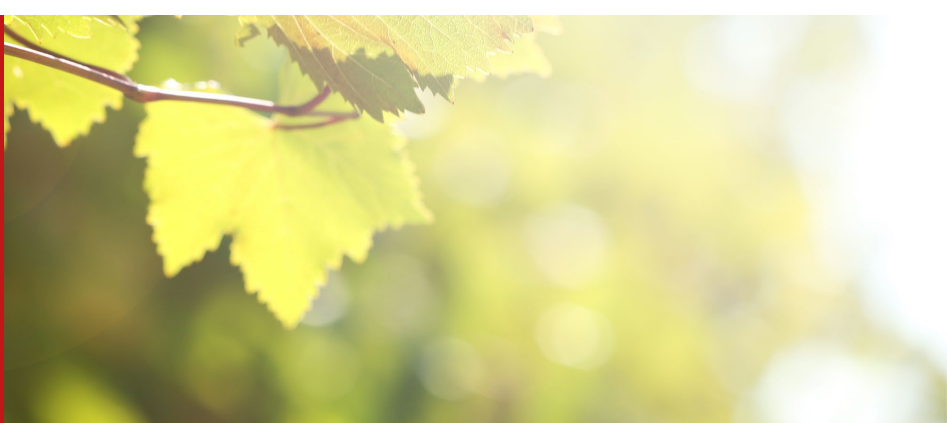


Château de la Charrière

—
DOMAINE YVES GIRARDIN
SANTENAY



CHATEAU DE LA CHARRIÈRE DOMAINE YVES GIRARDIN

MARANGES

Robe rouge profond. Nez typé et intense.

La bouche est généreuse et riche avec une belle longueur.

ORIGINE

Cépage : 100% Pinot Noir

Couleur : Rouge

Type de sol : Argileux

Catégorie : Appellation Village

ÉLEVAGE

Fûts de chêne français
(20 % de fûts neufs)

Durée : 10 à 12 mois

Légère filtration

Mise en bouteille en lune descendante

VITICULTURE

Densité : 10 000 pieds/ha

Type de taille : Guyot simple + Cordon
de Royat

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Age de la vigne : 55 ans

SERVICE

Température : 16°C / 17°C

Accords mets/vins : Viandes rouges
grillées ou en sauce, gibier

Garde: 4 à 6 ans si les conditions de
conservation sont bonnes (température
constante et humidité assez importante)

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