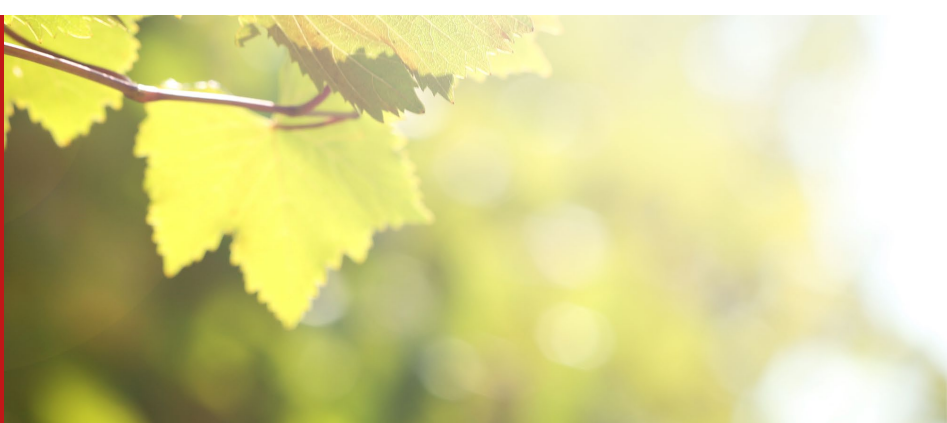


Château de la Charrière

—
DOMAINE YVES GIRARDIN
SANTENAY



CHATEAU DE LA CHARRIÈRE DOMAINE YVES GIRARDIN

SANTENAY

Robe or clair. Nez intense. Bouche enveloppante par sa matière et délicate par ses parfums. La puissance s'installe peu à peu tout en respectant l'équilibre fruit fraîcheur.

ORIGINE

Cépage : 100 % Chardonnay
Couleur : Blanc
Type de sol : Calcaire
Catégorie : Appellation Village

VITICULTURE

Densité : 10 000 pieds/ha
Type de taille : Guyot simple
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Age des vignes : 25 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
(20 % 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 : Viandes blanches,
poissons
Garde : 2 à 3 ans si les conditions de
conservation sont bonnes (température
constante et humidité assez importante)