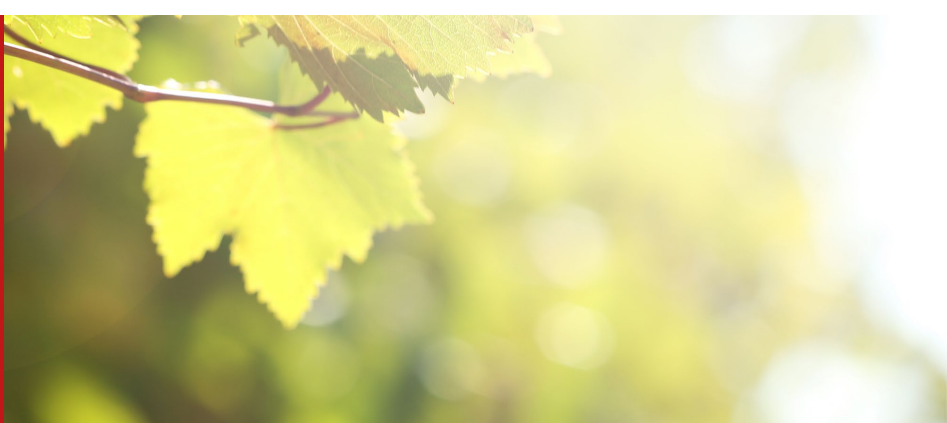


Château de la Charrière

—
DOMAINE YVES GIRARDIN
SANTENAY



CHATEAU DE LA CHARRIÈRE DOMAINE YVES GIRARDIN

SAVIGNY-LES-BEAUNE

*Bouquet intense aux arômes de fruits et de fleurs blanches.
Rond et puissant en bouche, c'est un vin vif et harmonieux.*

ORIGINE

Cépage : 100 % Chardonnay
Couleur : Blanc
Type de sol : Argilo-calcaire
Catégorie : Appellation Village

VITICULTURE

Densité : 10 000 pieds/ha
Type de taille : Guyot simple
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Age des vignes : 30 ans

VINIFICATION

Récolte manuelle
Tri à la parcelle et à la cuverie
Pressurage direct / Débourage à froid
entre 24 h 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, apéritif
Garde: 2 à 4 ans si les conditions de
conservation sont bonnes (température
constante et humidité assez importante)