

Château de la Charrière

—
DOMAINE YVES GIRARDIN
SANTENAY



CHATEAU DE LA CHARRIÈRE DOMAINE YVES GIRARDIN

BEAUNE

Très belle robe brillante rubis foncé. Nez discret qui révèle après aération des notes aromatiques de fruits frais et d'épices. Une bouche subtile à la fois fine et concentrée.

ORIGINE

Cépage : 100% Pinot Noir
Couleur : Rouge
Type de sol : Argilo-calcaire
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 : 65 ans

SERVICE

Température : 16°C / 17°C
Accords mets/vins : Viandes rouges
grillées, barbecue, fromage
Garde : 5 à 7 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