

Château de la Charrière

—
DOMAINE YVES GIRARDIN
SANTENAY



CHATEAU DE LA CHARRIÈRE DOMAINE YVES GIRARDIN

BOURGOGNE CHARDONNAY

Nez fruité aux parfums de fleurs blanches.

Vin souple et léger caractérisé par une agréable persistance aromatique.

À boire jeune pour apprécier sa fraîcheur.

ORIGINE

Cépage : 100 % Chardonnay

Couleur : Blanc

Type de sol : Argileux

Catégorie : Appellation Régionale

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
(10 % 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 : Apéritif, plats
simples du quotidien

Garde : 2 à 3 ans si les conditions de
conservation sont bonnes (température
constante et humidité assez importante)