

Château de la Charrière

—  
DOMAINE YVES GIRARDIN  
SANTENAY



## CHATEAU DE LA CHARRIÈRE DOMAINE YVES GIRARDIN

---

### BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE

*Robe couleur rubis. Nez fruité.*

*Bouche avec une belle matière et une structure tannique équilibrée.*

---

#### ORIGINE

Cépage : 100% Pinot Noir

Couleur : Rouge

Type de sol : Argileux

Catégorie : Appellation Régionale

#### ÉLEVAGE

Fûts de chêne français  
(15 % 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 : 50 ans

#### SERVICE

Température : 16°C / 17°C

Accords mets/vins : Viandes rouges  
grillées, fromage à saveur moyenne

Garde : 3 à 5 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