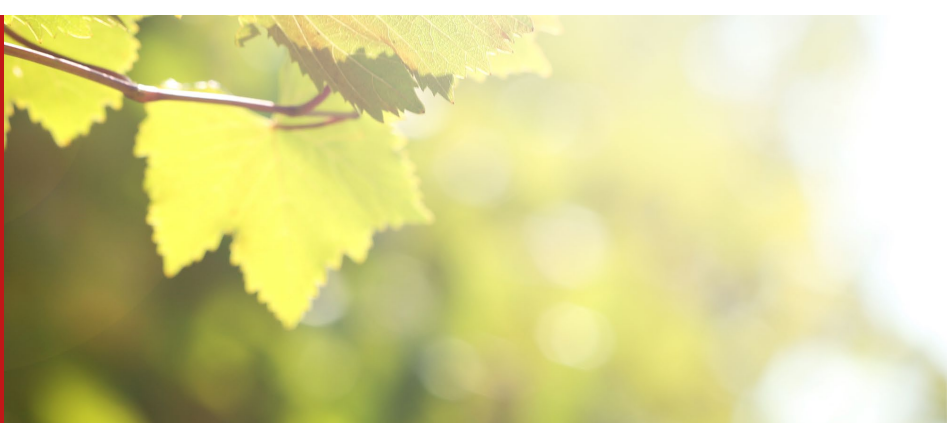


Château de la Charrière

—
DOMAINE YVES GIRARDIN
SANTENAY



CHATEAU DE LA CHARRIÈRE DOMAINE YVES GIRARDIN

BOURGOGNE PINOT NOIR

Vin fruité aux tanins souples, facile à boire dès sa jeunesse.

ORIGINE

Cépage : 100% Pinot Noir
Couleur : Rouge
Type de sol : Argileux
Catégorie : Appellation Régionale

VITICULTURE

Densité : 10 000 pieds/ha
Type de taille : Guyot simple + Cordon de Royat
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Age de la vigne : 35 ans

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

ÉLEVAGE

Fûts de chêne français
(10 % de fûts neufs)
Durée : 10 à 12 mois
Légère filtration
Mise en bouteille en lune descendante

SERVICE

Température : 16°C / 17°C
Accords mets/vins : Viandes rouges grillées, fromage à saveur moyenne
Garde : 3 à 4 ans si les conditions de conservation sont bonnes (température constante et humidité assez importante)