

Château de la Charrière

—  
DOMAINE YVES GIRARDIN  
SANTENAY



## CHATEAU DE LA CHARRIÈRE DOMAINE YVES GIRARDIN

---

### CHASSAGNE-MONTRACHET

*Bouquet intense aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche mêlés à des arômes grillés. Bouche à la fois riche et corsée, d'une belle persistance aromatique.*

---

#### 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 : 25 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  
(30 % 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, crustacés  
Garde : 2 à 4 ans si les conditions de  
conservation sont bonnes (température  
constante et humidité assez importante)