

Château de la Charrière

—  
DOMAINE YVES GIRARDIN  
SANTENAY



## CHATEAU DE LA CHARRIÈRE DOMAINE YVES GIRARDIN

---

### MARANGES 1ER CRU CLOS DES LOYERES

*Robe brillante, éclatante. Au nez, on distingue des arômes de fruits mûrs avec des notes de pain grillé. La bouche est harmonieuse et fluide, on distingue des tanins riches et charnus avec des notes d'épices.*

---

#### ORIGINE

Cépage : 100% Pinot Noir  
Couleur : Rouge  
Type de sol : Argilo-calcaire  
Catégorie : Appellation Premier Cru

#### ÉLEVAGE

Fûts de chêne français  
(25 % 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 : 30 ans

#### SERVICE

Température : 16°C / 17°C  
Accords mets/vins : Viandes rouges  
grillées ou en sauce, gibier  
Garde : 4 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