

Château de la Charrière

—
DOMAINE YVES GIRARDIN
SANTENAY



CHATEAU DE LA CHARRIÈRE DOMAINE YVES GIRARDIN

MARANGES 1ER CRU CLOS ROUSSOTS

*Sa robe grenat dévoile des arômes intenses de fruits frais.
La bouche est équilibrée, séduisante avec des tanins biens fondus.
Vin de caractère et de plaisir.*

ORIGINE

Cépage : 100% Pinot Noir
Couleur : Rouge
Type de sol : Argileux
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 : 25 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