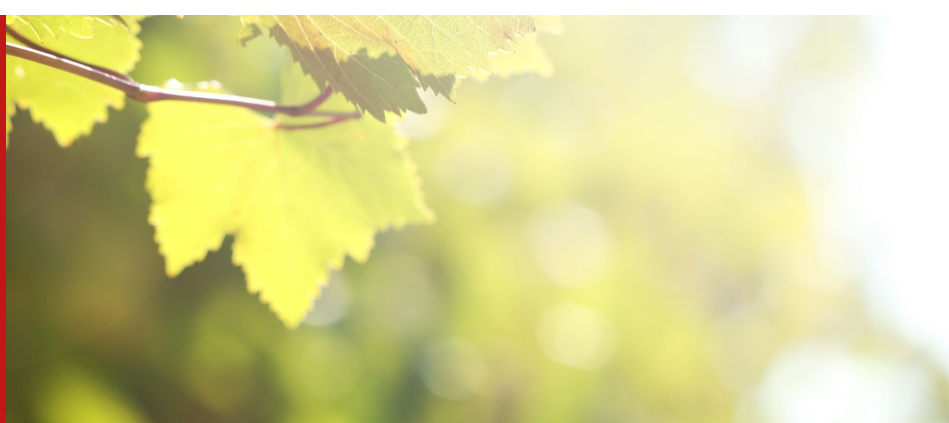


Château de la Charrière

—
DOMAINE YVES GIRARDIN
SANTENAY



CHATEAU DE LA CHARRIÈRE DOMAINE YVES GIRARDIN

POMMARD

Une belle robe couleur rubis. Nez intense, boisé grillé sur fond de griottes et de fruits des bois. Tout le savoir du Pommard, à la fois écrin d'élégance et de puissance.

ORIGINE

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

VITICULTURE

Densité : 10 000 pieds/ha
Type de taille : Guyot simple + Cordon de Royat
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Age de la vigne : 40 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
(30 % 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 ou en sauce, gibier
Garde: 6 à 9 ans si les conditions de conservation sont bonnes (température constante et humidité assez importante)