

Château de la Charrière

—  
DOMAINE YVES GIRARDIN  
SANTENAY



## CHATEAU DE LA CHARRIÈRE DOMAINE YVES GIRARDIN

---

### BEAUNE LES EPENOTES

*Robe brillante rubis foncé. Nez discret qui révèle après aération des notes aromatiques de fruits frais. Une bouche subtile à la fois fine et concentrée.*

---

#### 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  
Méthode de lutte : Lutte raisonnée  
Age de la vigne : 10 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  
(15 % 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, barbecue, fromage  
Garde : 5 à 7 ans si les conditions de conservation sont bonnes (température constante et humidité assez importante)