Wijnfiche

Château de la Charrière - Les Vignots | Pommard
Frankrijk (COTE D'OR) — 2023

Domein

Ch. de la Charrière

Yves Girardin, 10de generatie van een echte wijnbouwersfamilie, kocht dit domein in 2003. Hij renoveerde het hele domein en liet nieuwe wijnkelders aanleggen. Momenteel runt zijn zoon Benoît mee het bedrijf, zodat de 11de generatie een feit is.

Vinificatie

De wijnstokken zijn 60 jaar oud. Men bewerkt de wijngaard op ecologisch verantwoorde wijze. De oogst geschiedt met de hand, men sorteert per perceel en nog eens in de cuverie. De druiven hebben 15 dagen schilcontact, met het nodige overhevelen en omroeren. De fermentatie is eerst koud gedurende 5 dagen, zo onttrekt men veel fruit. Ze eindigt op hogere temperatuur, ter stabilisatie van de kleur en de structuur. De wijn rijpt gedurende 12 maanden op eikenhouten vaten waarvan 30% nieuw. Hierna wordt hij licht gefilterd en gebotteld bij afnemende maan.

Smaak

Deze wijn heeft een robijnrode kleur met violette rand. Zeer aromatisch, rijk in de neus met een complexe verscheidenheid aan aroma's. Sappige rode vruchten, aalbes en aardbei. Sappige, volle smaak met een persistente afdronk.

Gerechten

Vlees - in wijnsaus | Vlees - gegrild | Patrijs | Vederwild

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Pinot Noir
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 7-10
Serveertemperatuur: 16 °C
Smaakprofiel: Elegant verfijnd

