

Château de la Charrière – Clos des Vignes Franches | Beaune 1er Cru FRANKRIJK (COTE D'OR) – 2022

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

Handmatige oost met selectie van de beste druiven in zowel de wijngaard als de wijnmakerij. Volledige ontsteling van de druiven alvorens de fermentatie start. Het druivensap macereert gedurende 15 dagen met regelmatig overpompen en pigeage. Nadien wordt de wijn gedurende 10 tot 12 maanden opgevoed in Franse eikenhouten vaten (waarvan 30% nieuwe eik).

Smaak

De wijn heeft een diep robijnrode kleur. We bemerken kersen en veel rood fruit, met een toets van vanille. In de mond is de wijn eerst zacht, dan vol en levendig met mooie fruitigheid, versterkt door een kruidige toets. Een weelderige afdronk.

Gerechten

Klein wild - stoofpotje | Rosbief | Vlees - gegrild | Kalfsvlees

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Pinot Noir

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 16 °C

