

Château de la Charrière - Les Gravières 1er Cru | Santenay France (BOURGOGNE) — 2023

Domaine

Ch. de la Charrière

Yves Girardin, dixième génération d'une véritable famille de vignerons, a acquis ce domaine en 2003. Il a entièrement rénové la propriété et fait construire de nouvelles caves. Aujourd'hui, son fils Benoît participe à la gestion du domaine, marquant ainsi l'arrivée de la onzième génération.

Vinification

Fermentation à froid à 4-6 °C pendant 6 jours, suivie d'une fermentation alcoolique. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en fûts de chêne, dont 25 % de fûts neufs.

Informations spécifiques

de 90/100 au Guide Gilbert & Gaillard 2016

Dégustation

Vin vif, fruité et rond. Au nez, il révèle des arômes de petits fruits rouges. C'est un vin bien équilibré, doté de tanins et d'une structure suffisante pour vieillir en cave.

Mets adaptées

Roti de bœuf | Steak | Gibier - petit | Viande de veau

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Pinot Noir (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16 - 18 °C

Profil de goût: Élégant et raffiné

