

Château de la Charrière - Les Champs de Morjot | Chassagne Montrachet France (COTE D'OR) – 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

Vignes de Chardonnay à 100 %, avec un âge moyen de 25 ans. La récolte est effectuée entièrement à la main, avec un double tri, d'abord à la vigne, puis au domaine. L'élevage sur lies a lieu en fûts de chêne français pendant 10 à 12 mois. Seul un petit pourcentage (30 %) des fûts est neuf. La mise en bouteille est réalisée en lune descendante.

Dégustation

Un bouquet intense aux notes d'agrumes et de fruits blancs, accompagné de touches épicées et beurrées dues à l'élevage en fût de chêne. En bouche, une expression aromatique, riche et ample, avec une belle structure et une finale longue et élégante.

Mets adaptées

Poulet | Homard - grillé | Crustacés

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 3-5"

Servir à: 12°C

Profil de goût: Complex boisé

