



Château de la Charrière - Sous la Roche | Santenay France (COTE D'OR) — 2022

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

Vendanges manuelles avec double tri à la vigne et sur table de tri. Pressurage direct avec débourbage à froid pendant une période de 24h à 36h. Puis élevage sur lie en barriques de chêne françaises (10-12 mois, 20% fûts neuves). Clarification et filtration légère avant la mise en bouteille. Mise en bouteille en lune descendante.

Dégustation

Robe or clair. Nez intense. Bouche enveloppante par sa matière et délicate par ses parfums. La puissance s'installe peu à peu tout en respectant l'équilibre fruit fraîcheur

Mets adaptées

Poisson en sauce | Poisson - rôti au beurre | Viande - blanche | Viande de veau

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Traditionnel Stocker (années): + 3-5

Servir à: 12°C

Profil de goût: Complex boisé

