Wijnfiche

Château de la Charrière - Sous la Roche | Santenay France — 2024

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 ° pendant 6 jours, suivie d'une fermentation alcoolique. Le vin mûrit ensuite pendant 12 mois en fûts de chêne (Vicard), dont 25% sont des fûts neufs.

Dégustation

Couleur pâle et dorée. Nez intense, avec des arômes grillés et fumés, ainsi que des arômes d'amande. Ce vin présente un bel équilibre entre le chêne et le fruit, est rond et équilibré et présente une complexité élégante.

Mets adaptées

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

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): +3-5
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Complex boisé

