Wijnfiche

Château de la Charrière - Pinot Noir | Bourgogne 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

Les raisins sont cueillis manuellement. Le tri a lieu à la fois dans le vignoble et dans le domaine. Les tiges sont enlevées à 100%. L'élevage a lieu en fûts de chêne français (dont 10% neufs) pendant 10 à 12 mois.

Dégustation

Ce vin rouge cerise séduit par sa fraîcheur et son caractère fruité. Il dévoile des arômes de cerise, de groseille et de fruits rouges, délicatement soutenus par une touche boisée et épicée. En bouche, les tanins sont souples, avec une finale légèrement épicée. Un vin à savourer dans sa jeunesse.

Mets adaptées

Roti de bœuf | fromage - Taleggio | Saumon - grilé

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Pinot Noir
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): +3-5
Servir à: 16-17 °C
Profil de goût: Élégant et raffiné

