

Château de la Charrière – Les Vignots | Pommard 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 vignes ont 60 ans. La vigne est cultivée de manière écologiquement responsable. La récolte est faite à la main, le tri est fait par parcelle et à nouveau dans la cuverie. Les raisins ont un contact de pelage de 15 jours, avec le transfert et l'agitation nécessaires. La fermentation est d'abord froide pendant 5 jours, de sorte que beaucoup de fruits sont extraits. Il se termine à une température plus élevée, afin de stabiliser la couleur et la structure. Le vin mûrit 12 mois en fûts de chêne dont 30% neufs. Après cela, il est légèrement filtré et mis en bouteille avec la lune décroissante.

Dégustation

Mets adaptées

Viande - sauce au vin | Viande - grillée | Perdrix | Gibier à plumes

Ce vin à la robe rubis aux reflets violets séduit par son élégance. Le nez est intense et complexe,

Caractéristiques palette d'arômes de fruits rouges mûrs comme la groseille et la fraise.

Type de vin fruité et généreux, avec une belle rondeur et une finale persistante.

Cépage: Pinot Noir

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16°C

Profil de goût: Élégant et raffiné

