Wijnfiche

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, [illegible] palette d'arômes de fruits rouges mûrs comme la groseille et la fraise. Toucher il est juteux et généreux, avec une belle rondeur et une finale persistante.

Caractéristiques

Type: VI. rouge
Cépage: Pinot Noir
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 16 °C
Profil de goût: Élégant et raffiné

