Wijnfiche

Château de la Charrière - Clos des Vignes Franches | Beaune 1er Cru France (COTE D'OR) — 2021

Domaine

Ch. de la Charrière

Yves Girardin, 10de generatie van een echte wijnbouwersfamilie, kocht dit domein in 2003. Hij renoveerde het hele domein en liet nieuwe wijnkelders aanleggen. Momenteel runt zijn zoon Benoît mee het bedrijf, zodat de 11de generatie een feit is.

Vinification

La récolte est réalisée manuellement avec une sélection minutieuse des meilleurs raisins, tant à la vigne qu'à la cave. Les grappes sont entièrement éraflées avant le début de la fermentation. Le jus macère pendant 15 jours, avec des remontages réguliers et un pigeage soigné. Ensuite, le vin est élevé pendant 10 à 12 mois en fûts de chêne français, dont 30% de bois neuf.

Dégustation

Le vin arbore une couleur rouge rubis profond. On y perçoit des arômes de cerises et de nombreux fruits rouges, accompagnés d'une touche de vanille. En bouche, il se révèle d'abord souple, puis ample et vivant, avec une belle fruité qui se trouve sublimée par une note épicée. La finale est agréable, fraîche et élégante.

Mets adaptées

Roti de bœuf | Coucou de Malines | Viande de veau

Caractéristiques

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