

Château de la Charrière – Clos des Vignes Franches | Beaune 1er Cru France (COTE D'OR) – 2022

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

Vendanges manuelles avec sélection des meilleurs raisins tant au vignoble qu'au chai. Egrappage complet des raisins avant la fermentation. Le jus de raisin macère pendant 15 jours avec des remontages et des pigeages réguliers. Ensuite, le vin est élevé pendant 10 à 12 mois en fûts de chêne français (dont 30 % de chêne neuf).

Dégustation

Robe rubis soutenu. Nez agréable, cerise et fruits rouges, note vanillée. Attaque suave, bouche ample, gourmande, alerte, un registre épicé vient rejoindre les fruits rouges, jolie vivacité.

Mets adaptées

Petit gibier | Roti de bœuf | Viande - grillée | Viande de veau

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Pinot Noir

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16 °C

