

Château de la Charrière - Clos des Vignes Franches | Beaune 1er Cru 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

Récolte manuelle – Tri à la parcelle et à la cuverie – 100 % égrappé

Macération de 15 jours. Fûts de chêne français (30 % de fûts neufs) – Durée : 10 à 12 mois.

Mise en bouteille en lune descendante.

Dégustation

Ce vin présente une robe rubis profond. Au nez, des arômes de cerise et de fruits rouges abondants, relevés d'une touche de vanille. En bouche, l'attaque est douce, puis la texture devient ample et vive, portée par de beaux fruits rouges et une note épicée en soutien. La finale est riche et généreuse.

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 - 17 °C

Profil de goût: Élégant et raffiné

