



Wijnfiche

Château de la Charrière – Les Vignots | Pommard 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

Vinification: Récolte manuelle – Tri à la parcelle et à la cuverie – 100 % égrappé. Macération de 15 jours. Élevage en fûts de chêne français (30 % de fûts neufs) – Durée : 10 à 12 mois Mise en bouteille en lune descendante.

Dégustation

Vin issu de vieilles vignes qui offre une robe couleur rubis aux reflets violets. Vin aromatiquement très riche, élégant et racé. Nez intense, complexe et expressif. En bouche, le vin est charpenté et généreux avec une belle persistance aromatique.

Mets adaptées

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

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Pinot Noir

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16 °C

Profil de goût: Élégant et raffiné

