



Wijnfiche

Château de la Charrière – Sous la Roche | Santenay Frankrijk – 2024

Domein

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.

Vinificatie

Koude fermentatie aan 4-6° gedurende 6 dagen, gevolgd door een alcoholische fermentatie. Daarna rijpt de wijn 12 maanden in eikenhouten vaten (Vicard) waarvan 25% nieuwe vaten.

Smaak

Bleke, gouden kleur. Intense neus, met wat gegrilde en gerookte geuren, alsook wat aroma van amandel. Deze wijn heeft een mooi evenwicht tussen eik en fruit, is rond en evenwichtig en bevat een elegante complexiteit.

Gerechten

Vis - in roomsaus | wit vlees | Vis - gebakken in boter | Kalfsvlees

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 3-5"

Serveertemperatuur: 10-12°

Smaakprofiel: Complex met houttoets

