



pdf.fiche.page-title

# Château de la Charrière – Les Vignots | Pommard France (COTE D'OR) – 2023

## Domaine

### Ch. de la Charrière

Yves Girardin, dixième génération d'une véritable famille de vigneron, 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

Les vignes ont 60 ans. La vigne est cultivée de manière écologiquement responsable. La récolte est faite à la main, le tri est fait par parcelle et à nouveau dans la cuverie. Les raisins ont un contact de pelage de 15 jours, avec le transfert et l'agitation nécessaires. La fermentation est d'abord froide pendant 5 jours, de sorte que beaucoup de fruits sont extraits. Il se termine à une température plus élevée, afin de stabiliser la couleur et la structure. Le vin mûrit 12 mois en fûts de chêne dont 30% neufs. Après cela, il est légèrement filtré et mis en bouteille avec la lune décroissante.

## Dégustation

### Mets adaptées

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

Ce vin à la robe rubis aux reflets violets séduit par son élégance. Le nez est intense et complexe,

**Caractéristiques** palette d'arômes de fruits rouges mûrs comme la groseille et la fraise. En

boûche, il est un vin généreux, avec une belle rondeur et une finale persistante.

Cépage: Pinot Noir

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16°C

Profil de goût: Élégant et raffiné

