



Château de la Charrière - Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes

Vignoble

La Maison Vincent Girardin, créée en 1982 avec 2 hectares, a développé son activité au fil des ans, augmentant dès 1990 une activité de négoce. Rachetée en 2012 par la Compagnie des Vins d'Autrefois, la Maison Girardin est dirigée par Eric Germain, le directeur technique et l'œnologue de la maison depuis 2002. Il reste dans la même voie, en pérennisant sa déontologie vinicole de « haute couture ».

Vinification

Les vendanges sont manuelles et l'extraction des raisins se fait à basse pression. S'en suit un débourage statique de 24 à 36 heures à basse température. Les moûts sont mis en fûts (pièces de 228 litres avec 15% de fûts neufs). Les fermentations alcooliques et malolactiques se font naturellement avec les levures indigènes, et l'élevage dure 14 mois sur lies fines sans bâtonnage.

Dégustation

Ce vin est plein et riche, avec une belle tension sur la finale, marquée par une belle longueur.

Cépage : Chardonnay

Goût et saveur : Tendre et plein

Taux d'alcool : 13°

Allergène : Sulfites

Conseil de service

Servi à 13-14°C, il s'associera parfaitement aux viandes blanches, à la volaille, aux crustacés ou aux poissons.