



Château de la Charrière - Pommard Les Vignots Bourgogne - Pommard AOP

Château de la Charrière - Pommard Les Vignots Bourgogne - Pommard AOP

Le Domaine Yves Girardin s'étend sur 21,5 hectares sur un sol argilo-calcaire, de Maranges à Savigny-lès-Beaune. La famille cultive la vigne depuis 13 générations. Yves a porté une attention particulière à la qualité de la conduite de la vigne au plus près de son style naturel, du labour à l'ébourgeonnage, en passant par une protection raisonnable du vignoble. Depuis 2011, c'est Benoît qui perpétue le savoir-faire familial. Cette cuvée est issue de vignes âgées en moyenne de 40 ans.

Vinification

Les vendanges sont manuelles, avec tri à la parcelle et au cuvier. La vendange est entièrement égrappée, puis la macération dure 15 jours. L'élevage s'effectue en fûts de chêne français (30% neufs) pendant 10 à 12 mois. La mise en bouteille s'effectue en lune descendante.

Dégustation

Ce vin présente une belle robe rubis. Son nez est intense, plein de notes boisées et grillées sur fond de griotte et de fruits sauvages. Il est à la fois élégant et puissant.

Cépage : Pinot Noir

Goût et saveur : Puissant et robuste

Teneur en alcool : 13°

Allergène : Sulfites

Conseils d'e service

Servi à 15-17°C, ce vin s'apprécie avec un gibier à poils ou à plumes, un rôti, un steak de bœuf, un agneau, un bœuf bourguignon, une volaille ou un fromage cuit ou aromatisé. développé