

2013 CHÂTEAU DE LA CHARRIÈRE BEAUNE 1. CRU LES VIGNES FRANCHES

FRANKRIG, BOURGOGNE, CÔTE DE BEAUNE



Blød og velsmagende

Vignes Franches er klar rød i glasset med en ekspresiv duft af fine røde bær og et strejf fra egetræet. Smagen er fin og elegant med typisk Bourgogne karakter og en god længde.

En oplagt ledsager til lyst kød, fjerkræ og tørre franske oste. Serveringstemperatur: 15-16°C.



Fremstilling

Vignes Franches er lavet på 100% Pinot Noir druer. Druerne høstes fra 1'er Cru marker i Beaune området og vinificeres efter traditionelle forskrifter med afsluttende lagring på egetræsfade i 12 måneder. En vin der er drikkeklar i en ung alder, men kan udvikle sig under optimale forhold i op til 8 år fra høståret.

Om Producenten

Château de la Charrière ligger nær byen Santenay i den sydlige del af Bourgogne-distriktet, Côte de Beaune. Domainets marker ligger 250 meter over havets overflade, og dækker et areal på 15 ha, hvor jorden er sammensat af kalk og ler.

På skråningen er 2,5 ha af jorderne 100% beplantet med Bourgognes "store" rødvinstrue, Pinot Noir. Vinstokkene har en gennemsnitsalder på 35 år. Det årlige høstudbytte udgør 50 hl pr. ha. Slottet er ejet af Yves Girardin, der også er ansvarlig for produktionen.