2016 CHÂTEAU DE LA CHARRIÈRE BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE ROUGE

FRANKRIG, BOURGOGNE, CÔTE DE BEAUNE

Frugtig med god balance

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Château de la Charrière, Yves Giradin fremstår med en smuk rubinrød farve. Fin duft med rene røde bær mest kirsebær. Smagen er tør med blød fylde og dejlig frugt, afsluttet af den intense eftersmag.

En meget elegant vin, der har intensitet til at ledsage and, kylling og milde oste. Serveringstemperatur: 15-16°C.

KARAKTER Tør ● — ○ — ○ — ○ — ○ Sød

FYLDE Let ○ — ○ — ● — ○ — ○ Kraftig

Fremstilling

Denne røde Bourgogne er fremstillet 100% på Pinot Noir-druen, der yder optimalt i Bourgognes unikke terroir. Druerne høstes manuelt og vinificationen er traditionel. Gæringen finder sted ved en kontrolleret temperatur på 32°C og varer i 12 dage. Vinen lagres i 1 år - 2/3 på tank og 1/3 på 228 liters egetræsfade, hvoraf halvdelen er nye.

En flot rødvin, der er drikkeklar som ung, men kan udvikle sig i op til 7 år fra høståret, under optimale betingelser.

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" rødvinsdrue, 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.

★★★★★

Barego'mad