

2021 CHÂTEAU DE LA CHARRIÈRE SANTENAY 1ER CRU CLOS ROUSSEAU

FRANKRIG, BOURGOGNE



Frisk og frugtig

Santenay 1er Cru Clos Rousseau er flot rubinrød med mørklilla reflekser. Duften er forførende med modne kirsebær og elegante egetræsnoter. I munden opleves vinen frisk med overdådig frugt- og krydderismag.

Santenay 1er Cru Clos Rousseau er den oplagte ledsager til grillet rød kød, fjerkræ eller ost. Serveringstemperatur: 15-16°C.



Fremstilling

Santenay 1er Cru Clos Rousseau er lavet udelukkende på Pinot Noir-druer, der kommer fra vinstokke med en gennemsnitsalder på 40 år. Første sortering af druerne sker allerede ved plukningen og anden sortering sker i vineriet. Begge dele foregår i hånden. Under udblødningen, som tager 15 dage, pumpes mosten over druekvaset. Første gæring, som foregår ved lav temperatur, tager 5 dage. Anden gæring foregår ved høj temperatur for at stabilisere farven og tanninerne. Vinen lagrer 10 til 12 måneder på franske egetræsfade, hvoraf 25% er nye fade. Vinen klares og filtreres inden tapning, som sker i perioden, hvor månen er i aftagende. At tapningen sker i netop denne periode tilfører vinen ekstraordinær friskhed og frugt.

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" rødvinssdrue, 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.