

*Domaine Charles  
François & Fils*

**BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU**  
**« LES BOUCHEROTTES »**

**VIGNOBLE**

Age moyen : 35 ans  
Surface : 0.21 ha  
Cépage : Pinot noir  
Rendement : 40hl/ha

**VINIFICATION**

Egrappage à 100% puis mise en cuve pendant environ 15 jours puis élevage en fut de chêne pendant 18 mois.

**DEGUSTATION**

**Oeil** : Une robe éclatante et vive, lumineuse et écarlate.

**Premier nez** : Arômes de fruits noirs (cassis, mûre), d'humus et de fruits confits.

**En bouche** : La bouche est fine et tendre.

**TEMPERATURE DE SERVICE**

15°C

**ACCORDS METS ET VINS**

Bœuf bourguignon ou alors un coq au vin.

