



CHARLES PÈRE & FILLE

## BOURGOGNE BLANC

### VIGNOBLE

Age moyen : 30 ans  
Cépage : Chardonnay

### VINIFICATION

Pressurage en douceur sur un programme long.  
Élevage en fut de chêne français pendant 10 à 12 mois.

### DEGUSTATION

**Robe :** D'une robe or clair limpide et cristalline,

**Nez :** noisette sous des accents miellés, beurrés, nuancés de fougère, d'épices, de marron glacé.

**Bouche :** Un vin aromatique, fin sans être léger, ample sans être pesant, onctueux et ferme, sec et caressant, enveloppé et assez profond, peu charpenté mais persistant.

### TEMPERATURE DE SERVICE

12°C

### ACCORDS METS ET VINS

Poissons et fruits de mer. Sa puissance naturelle l'impose sur les tartes à l'oignon comme sur beaucoup de variétés de fromages comme le brie, le vacherin, le saint-nectaire, le mont-d'or ou encore le beaufort, le comté et la gamme des gruyères.

