

*Domaine Charles
François & Fils*

BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE BLANC

VIGNOBLE

Age moyen : 30 ans
Surface : 1.5 ha
Cépage : Chardonnay
Rendement : 50hl/ha

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Oeil : Des nuances légèrement paille aux reflets d'or pâle

Premier nez : Les arômes de fleurs blanches s'associent au miel, rappelant le pain d'épices.

En bouche : En bouche, l'élégance est sûre, aimable, gardant la fraîcheur du cépage sans céder à l'excès de moelleux

TEMPERATURE DE SERVICE

12°C

ACCORDS METS ET VINS

Il embellira les plats simples : poissons en sauce.

Un peu plus vieux, sa rondeur et sa densité croissante mettront en valeur des plats plus riches comme des crustacés.

Fromages : bleu de Bresse, chèvres.

