

*Domaine Charles
François & Fils*

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE

« CUVÉE DU MENHIR »

VIGNOBLE

Age moyen :

Surface : 1 ha

Cépage : Pinot noir

Rendement : 35 hl/ha

VINIFICATION

Egrappage à 100% puis mise en cuve pendant environ 15 jours puis élevage en fut de chêne « en forme d'amphore » pendant 12 mois.

DEGUSTATION

Oeil : Rouge violacé, grenat

Premier nez : Des arômes de fruits confits et de réglisse

En bouche : Puissance, longueur et finesse

TEMPERATURE DE SERVICE

14°C

ACCORDS METS ET VINS

Viandes grillés et gibiers.



DOMAINE CHARLES FRANÇOIS & FILS - 9 RUE DE PICHOT - 21190 NANTOUX
Tél : 03 80 26 02 87 ou 06 74 93 42 15 - Email : domaine.charles@gmail.com

www.domaine-charles.com