

*Domaine Charles  
François & Fils*

## BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE

### « LA COMBOTTE »

#### VIGNOBLE

Age moyen : 30 ans  
Surface : 1 ha  
Cépage : Pinot noir  
Rendement : 45hl/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 :** Cette flamme annonce des arômes de fruits noirs (cassis, mûre), d'humus et de sous-bois.

**En bouche :** La bouche est fine et tendre portée par une belle longueur fraîche. Du fruit nuancé dans l'expression aromatique, de la longueur en bouche.

#### TEMPERATURE DE SERVICE

14°C

#### ACCORDS METS ET VINS

Viandes musquées et très fermes comme le gibier rôti ou braisé. Pour les fromages choisissez l'époisses, le soumaintrain ou le munster.

