

*Domaine Charles
François & Fils*

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE ROUGE

VIGNOBLE

Age moyen : 30 ans
Surface : 4 Hectares
Cépage : Pinot noir
Rendement : 50 hl/ha

VINIFICATION

Egrappage à 100% puis mise en cuve pendant environ 15 jours puis élevage en fût de chêne français pendant 12 mois.

DEGUSTATION

Œil : Sa robe pourpre aux nuances violines rappelle la fleur de pivoine et la profondeur de certaine rose.

Premier nez : Son nez fruité évoque la griotte et la framboise pour évoluer vers le cassis, réglisse jusqu'au sous-bois avec quelques notes épicées.

En bouche : Toujours beaucoup de fruit, de finesse et une très belle longueur.

TEMPERATURE DE SERVICE

13°C

ACCORDS METS ET VINS

Ils s'accordent avec des mets simples tels que le filet mignon de porc, le veau ou le gigot d'agneau accompagnés de petits légumes ou de gratins.

