

*Domaine Charles
François & Fils*

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE

« TERRA COTTA »

VIGNOBLE

Age moyen : 40 ans
Surface : 0.5 ha
Cépage : Pinot Noir
Rendement : 40hl/ha

VINIFICATION

Egrappage à 100% puis mise en amphore en terre cuite pendant environ 15 jours puis élevage dans le même contenant pendant 12 mois.

DEGUSTATION

Œil : De couleur rubis, vif, brillant

Premier nez : On pourrait dire que ce vin issu d'amphore, même en phase de jeunesse à tout l'équilibre aromatique de vins de plusieurs années.

En bouche : Minéralité, Rondeur, pureté, finesse, fruité, plaisant et croquant. Cette cuvée promet un bel avenir.

TEMPERATURE DE SERVICE

13°C

ACCORDS METS ET VINS

Côte de bœuf ou à l'apéritif

