

*Domaine Charles
François & Fils*

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE

« VIEILLES VIGNES »

VIGNOBLE

Age moyen : Plus de 50 ans

Surface : 1 ha 50

Cépage : Pinot noir

Rendement : 35hl/ha

VINIFICATION

Egrappage à 100% puis mise en cuve pendant environ 15 jours puis élevage en fût de chêne pendant 12 mois avec 25 % en fût neuf.

DEGUSTATION

Œil : Rubis sombre

Premier nez : Petits fruits rouges et noirs, évoluant vers le sous-bois.

En bouche : Tanins mûrs bien présents, puissance et longueur.

TEMPERATURE DE SERVICE

14°C

ACCORDS METS ET VINS

Gibiers, fromages

