

*Domaine Charles
François & Fils*

BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN

VIGNOBLE

Age moyen : 30 ans

Surface : 0.9 Ha

Cépage : Pinot noir et Gamay

Rendement : 50 Hl/Ha

VINIFICATION

1/2 Gamay et 1/2 Pinot Noir, cuvaison de 8 jours et élevage en foudre.

DEGUSTATION

Œil : Reflets mauves, fuchsias

Premier nez : Parfumé de fruits rouges (cassis, framboise, groseille),

En bouche : Les fruits explosent en bouche. Un vin harmonieux, agréable, sur le gras et le fruit.

TEMPERATURE DE SERVICE

13°C

ACCORDS METS ET VINS

Terrine, viande rouge, fromages (Cîteaux). Tourte bourguignonne.



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