

*Domaine Charles
François & Fils*

MEURSAULT

VIGNOBLE

Age moyen : 20 ans
Surface : 0.10 ha
Cépage : Chardonnay
Rendement : 40hl/ha

VINIFICATION

Pressurage en douceur sur un programme long.
Élevage en fut de chêne français pendant 10 à 12 mois.

DEGUSTATION

Œil : Or pâle

Premier nez : Arômes de fleur blanche, pain d'épices, miel, vanille.

En bouche : Belle longueur en bouche, finesse, puissance et équilibre.

TEMPERATURE DE SERVICE

12°C, 13°C

ACCORDS METS ET VINS

Poissons en sauce tels que sandre, lotte, perche.

