



CHARLES PÈRE & FILLE

NUITS-SAINT-GEORGES

VIGNOBLE

Age moyen : 20 ans

Cépage : Pinot noir

VINIFICATION

Egrappage à 100% puis mise en cuve pendant environ 15 jours puis élevage en fût de chêne français pendant 16 mois.

DEGUSTATION

Robe : Robe pourpre crépusculaire, intense.

Nez : Cerise, fraise, cassis,

Bouche : Vigoureux et corsé, il a du corps et de la mâche, sur une structure équilibrée et charpentée. Long en bouche, il s'apprécie pleinement après quelques années de garde

TEMPERATURE DE SERVICE

15°C

DEGRE ET GARDE

13° - 25,50 ans

ACCORDS METS ET VINS

Les viandes à la fois goûteuses et viriles, agneau rôti, côte de bœuf, magret de canard.

De même pour le gibier à poils, flatté par les arômes sauvages et animaux apparaissant avec l'âge de la bouteille.



LA TABLE DE PAULINE

CHARLES PÈRE & FILLE - 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