

*Domaine Charles
François & Fils*

POMMARD

VIGNOBLE

Age moyen : 35 ans
Surface : 1.4 ha
Cépage : Pinot noir
Rendement : 40hl/ha

VINIFICATION

Egrappage à 100% puis mise en cuve pendant environ 15 jours puis élevage en fut de chêne pendant 18 mois.

DEGUSTATION

Oeil : Rouge profond, rubis pourpre foncée et sa robe aux lueurs mauves.

Premier nez : Arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise et de prune mûre.

En bouche : Attaque puissante avec des tanins bien présents mais bien fondus qui mérite de se faire attendre.

TEMPERATURE DE SERVICE

15°C

ACCORDS METS ET VINS

Il accompagnera très bien vos gibiers à poils, à plumes, braisés ou rôtis.

