

*Domaine Charles
François & Fils*

VENDANGES D'AUTOMNE

« MOELLEUX »

VIGNOBLE

Age moyen : 40 ans
Surface : 0.50 ha
Cépage : Chardonnay
Rendement : 10hl/ha

VINIFICATION

Nous recherchons la sur-maturité pour cette cuvée.
Vinification traditionnelle des blancs (Pressurage, débouillage, mis en fût pour un élevage de 12 mois.) Avec un contrôle drastique pour éviter que la fermentation Malo lactique redémarre.

DEGUSTATION

Oeil : Or

Premier nez : Attaque franche note de fruit frais tels que le coing.

En bouche : Les sucres résiduels se fondent à merveille avec une belle longueur en bouche,

TEMPERATURE DE SERVICE

12°C

ACCORDS METS ET VINS

Foie gras ou sur un dessert aux fruits.



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