

*Domaine Charles
François & Fils*

VOLNAY 1^{ER} CRU

« LES FREMIETS »

VIGNOBLE

Age moyen : 30 ans
Surface : 0.60 ha
Cépage : Pinot noir
Rendement : 38 hl/ha

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Œil : Nuances violacées grenat.

Premier nez : Des arômes de violettes et cerise.

En bouche : Belle attaque, des tanins soyeux, de la finesse et surtout une belle longueur.

TEMPERATURE DE SERVICE

14°C

ACCORDS METS ET VINS

Marinade de Chevreuil, volaille de Bresse.

