

*Domaine Charles
François & Fils*

VOLNAY 1^{ER} CRU

« LES MITANS »

VIGNOBLE

Age moyen : 15 ans
Surface : 0.09 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

Premier nez : Des arômes de cerise, framboise et avec l'âge les épices.

En bouche : Finesse en bouche. Belle longueur et puissance.

TEMPERATURE DE SERVICE

14°C

ACCORDS METS ET VINS

On voit un gibier à plumes rôti ou alors un civet.

