

*Domaine Charles
François & Fils*

VOLNAY

« CLOS DE LA CAVE »

VIGNOBLE

Age moyen : 40 ans
Surface : 0.45 ha
Cépage : Pinot noir
Rendement : 45 hl/ha

VINIFICATION

Egrappage à 100% puis mise en cuve pendant environ 15 jours puis élevage en fut de chêne pendant 12 mois.

DEGUSTATION

Oeil : De couleur Rubis vif, grenat clair.

Premier nez : Ses arômes chantent la violette, la groseille et la cerise.

En bouche : A la franchise du gout, s'ajoute une précocité qui lui permet de s'ouvrir assez tôt. Frais à l'attaque, chaleureux en finale, on croit mordre dans le fruit et respirer sa chair.

TEMPERATURE DE SERVICE

14°C

ACCORDS METS ET VINS

Sa féminité veloutée va de pair avec une grande intensité aromatique ce qui prédispose aux plats sophistiqués à base de volailles rôties ou laquées.

