



CHARLES PÈRE & FILLE

### VIGNOBLE

Age moyen : 40  
Surface : 0.61 ha  
Cépage : Pinot noir  
Rendement : 40hl/ha  
Nombre de bouteilles produites :  
Environ  
4000 bouteilles

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Mise en cuve pendant environ 15 jours  
(environ 30% de grappes entières)  
puis élevage en fût de chêne français  
pendant 12 mois.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

14°C

### DÉGUSTATION

- Œil : Robe profonde et lumineuse
- Nez : Beaucoup de fruits rouges (framboise et mûre) et quelques notes épicées (réglice)
- Bouche : Croquant, ferme et charpenté

### ACCORDS METS ET VINS

- Lapins à la moutarde
- Volaille



Domaine Charles François et Fils

EXISTE EN MAGNUM

CHARLES Père & Fille  
9RUEDEPICHOT- 21190NANTOUX  
0380260287 ou 0674934215 | domaine.charles@gmail.com  
www.domaine-charles.com