



CHARLES PÈRE & FILLE

### VIGNOBLE

Age moyen : 35 ans

Surface : 1.5ha

Cépage : Aligoté

Rendement : 60hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ 5000 bouteilles

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification de 7 à 15 jours en cuve  
inox

Élevage en foudre inox environ 10  
mois

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

12 °C

### DÉGUSTATION

Œil : Or pâle

Nez : Florale, citronné

Bouche : Frais, salin

### ACCORDS METS ET VINS

Gougères -

Escargots de Bourgogne -

Jambon persillé -



Domaine Charles François et Fils