



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 30 ans

Cépage : Chardonnay

Surface: 0,70 ha

Rendement : 55hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ 2000 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage en douceur sur un
programme long.

Élevage en fut de chêne français
pendant 10 à 12 mois

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12 °C

DÉGUSTATION

Œil : Reflet doré, limpide et
cristallin

Nez : noisette, beurré

Bouche : aromatique, onctueux et
profond

ACCORDS METS ET VINS

- Poissons en sauce

- Fruits frais



Domaine Charles François et Fils