



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



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



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 35 ans

Surface : 1,5 ha

Cépage : Chardonnay

Rendement : 50 hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ 4000 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

Nez : Miel, pêche blanche

Bouche : Rondeur, finesse

ACCORDS METS ET VINS

- Poissons en sauce
- Fromages de chèvres, comté.



Domaine Charles François et Fils



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 30 ans

Surface : 1,5 ha

Cépage : Chardonnay

Rendement : 50 hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ 3000 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
- Nez : Arômes de fleurs blanches, présence de minéralité
- Bouche : l'élégance est sûre, aimable et franche

ACCORDS METS ET VINS

- Poissons subtils en sauce
- Crustacés
- Fromages : bleu de Bresse, chèvres.



Domaine Charles François et Fils



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 30 ans

Surface : 0,10 ha

Cépage : Chardonnay

Rendement : 50 hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ 600 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage en douceur sur un programme long. Élevage en fut de chêne puis élevage en fût de chêne « en forme d'amphore » pendant 12 mois

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12 °C

DÉGUSTATION

- Œil : Reflet doré
- Nez : Fruits exotiques
- Bouche : Présence de minéralité et de rondeur

ACCORDS METS ET VINS

- Poissons nobles (Cabillaud)
- Jambon persillé
- En apéritif



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 25/30 ans

Cépage : Chardonnay

Surface : 0,50ha

Rendement : 55hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ 1200 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 : Or doré
- Nez : arômes floraux, fruités (notes de noisette, de miel)
- Bouche: vin fruité, très flatteur.

ACCORDS METS ET VINS

- Cuisses de grenouilles
- Volailles



Maison Charles Père & Fille



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 20 ans

Surface : 0,10 h

Cépage : Chardonnay

Rendement : 40hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ 600 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, 13 °C

DÉGUSTATION

- Œil : Jaune serin
- Nez : Arômes de grappes mûres, noisettes grillées
- Bouche : Equilibre onctuosité/fraicheur

ACCORDS METS ET VINS

- Poissons nobles (sandre, lotte..)



Domaine Charles François et Fils



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 20 ans

Cépage : Chardonnay

Surface : 0,10ha

Rendement : 60hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ 600 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage en douceur sur un programme long. Élevage en cuve inox pendant 10 à 12 mois.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12 °C

DÉGUSTATION

- Œil : or pâle
- Nez : Silex, pomme verte
- Bouche : frais, vif et minéral

ACCORDS METS ET VINS

- Huîtres
- Escargots de Bourgogne



Maison Charles Père & Fille



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 20 ans
Cépage : Chardonnay
Surface : 0.09 ha
Rendement : 50hl/ha
Nombre de bouteilles produites :
Environ 300 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage en douceur sur un programme long. Élevage en cuve inox pendant 10 à 12 mois.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12 °C

DÉGUSTATION

- Œil : or doré
- Nez : Parfum d'été, arôme de fleurs et d'agrumes
- Bouche : finesse et minéralité

ACCORDS METS ET VINS

- Viandes blanches
- Fromage de caractère



Maison Charles Père & Fille



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 20 ans

Cépage : Chardonnay

Surface : 0.09 ha

Rendement : 50hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ 300 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage en douceur sur un programme long. Élevage en cuve inox pendant 10 à 12 mois.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12 °C

DÉGUSTATION

- Œil : or doré

- Nez : arômes de leurs blanches, fruits secs

- Bouche : Ample, rond, belle persistance

ACCORDS METS ET VINS

- Poissons nobles (turbot, bar..)



Maison Charles Père & Fille



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 40 ans

Surface : 0.50 ha

Cépage : Chardonnay

Rendement : 55hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ 1200 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage en douceur sur un programme long. Élevage en fût pendant 12 mois, pas de fermentation Malo lactique.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12 °C

DÉGUSTATION

- Œil : Or doré
- Nez : Fruit frais tels que le coing.
- Bouche : Soyeux, onctueux

ACCORDS METS ET VINS

- Foie gras
- Dessert à base de fruits



Domaine Charles François et Fils



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 30 ans

Surface : 0.9 Ha

Cépage : 60% Gamay, 40% Pinot noir

Rendement : 50 hl/Ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ 5000 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Cuvaison de 15 jours (35% de grappes entières) et élevage en foudre inox

TEMPÉRATURE DE SERVICE

13 °C

DÉGUSTATION

- Œil : Reflets mauves
- Nez : Fruits rouges (cassis, framboise, groseille)
- Bouche : Explosif, harmonieux

ACCORDS METS ET VINS

- Fromages (Cîteaux)
- Tourte bourguignonne



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 30 ans

Cépage : Pinot noir

Surface : 0,70ha

Rendement : 50hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ 2000 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Mise en cuve pendant environ 15 jours

(environ 35% de grappes entières)

puis élevage en fût de chêne français

pendant 12 mois.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

13 °C

DÉGUSTATION

- Œil : Ruby, vif et brillant
- Nez : Fruits rouges frais (Cerise, cassis)
- Bouche : Fruité et souple

ACCORDS METS ET VINS

- Volaille de Bresse
- Charcuterie bourguignonne



Domaine Charles François et Fils



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 30 ans

Surface : 4ha

Cépage : Pinot noir

Rendement : 50 hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ

30 000 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Mise en cuve pendant environ 15 jours

(environ 35% de grappes entières)

puis élevage en fût de chêne français

pendant 12 mois.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

13 °C

DÉGUSTATION

- Œil : Robe pourpre aux nuances
violines

- Nez : Fruité (Griotte, framboise)

- Bouche : Equilibre et finesse

ACCORDS METS ET VINS

- Viandes blanches (Filet mignon de
porc, veau...)



Domaine Charles François et Fils

EXISTE EN MAGNUM



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 40 ans

Surface : 0.5ha

Cépage : Pinot Noir

Rendement : 40hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ

2000 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Egrappage à 100% puis mise en amphore en terre cuite pendant environ 15 jours puis élevage dans le même contenant pendant 12 mois.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

13 °C

DÉGUSTATION

- Œil : De couleur rubis, vif, brillant
- Nez : Fruits frais (Fraises, Pêche..)
- Bouche : Fruité, plaisant, croquant

ACCORDS METS ET VINS

- Côte de bœuf
- À l'apéritif



Domaine Charles François et Fils



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 30 ans

Surface : 1 ha

Cépage : Pinot noir

Rendement : 45hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ

8000 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Mise en cuve pendant environ 15 jours (environ 35% de grappes entières) puis élevage en fût de chêne français pendant 12 mois.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14 °C

DÉGUSTATION

- Œil : Eclatant et lumineux
- Nez : Arômes de fruits noirs (Cerise, mûres)
- Bouche : Fine, tendre

ACCORDS METS ET VINS

- Gibier rôti ou braisé
- Fromages : époisses, soumaintrain ou munster



Domaine Charles François et Fils



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 35 ans

Surface : 1 ha

Cépage : Pinot noir

Rendement : 35hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ

5000 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Mise en cuve pendant environ 15 jours

(environ 35% de grappes entières)

puis élevage en fût de chêne « en

forme d'amphore » pendant 12 mois.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14 °C

DÉGUSTATION

- Œil : Rouge violacé, grenat
- Nez : Des arômes de fruits confits et de réglisse
- Bouche : Puissance, longueur et finesse

ACCORDS METS ET VINS

- Viandes grillées
- Gibiers



Domaine Charles François et Fils



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : Plus de 50 ans

Surface : 1,5 ha

Cépage : Pinot noir

Rendement : 40hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ

3000 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Mise en cuve pendant environ 15 jours (environ 35% de grappes entières) puis élevage en fût de chêne français pendant 12 mois.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

13 °C

DÉGUSTATION

- Œil : Rubis sombre
- Nez : Petits fruits rouges et noirs
- Bouche : Tanins bien mûrs et puissant

ACCORDS METS ET VINS

- Gibiers
- Fromage (Epoisse)



Domaine Charles François et Fils



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 40 ans

Surface : 0.45ha

Cépage : Pinot noir

Rendement : 45 hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ

2000 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Mise en cuve pendant environ 15 jours

(environ 20% de grappes entières)

puis élevage en fût de chêne français

pendant 12 mois.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14°C

DÉGUSTATION

- Œil : Grenat

- Nez : Groseille, cerise

- Bouche : Frais à l'attaque et
chaleureux en finale

ACCORDS METS ET VINS

- Volailles rôties ou laquées.



Domaine Charles François et Fils



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 15 ans

Surface : 0.09 ha

Cépage : Pinot noir

Rendement : 38 hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ

300 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

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

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14°C

DÉGUSTATION

- Œil : Nuances violacées
- Nez : Cerise noire, framboise
- Bouche : Finesse, belle longueur et puissance.

ACCORDS METS ET VINS

- Gibier à plumes rôti
- Civet



Domaine Charles François et Fils



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 30 ans

Surface : 0.70 ha

Cépage : Pinot noir

Rendement : 38 hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ

3000 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

DEÉUSTATION

- Œil : Nuances violacées grenat.
- Nez : Des arômes de violettes et cerise.
- Bouche : Belle attaque, des tanins soyeux, de la finesse et surtout une belle longueur.

ACCORDS METS ET VINS

- Marinade de Chevreuil
- Volaille de Bresse.



Domaine Charles François et Fils

EXISTE EN MAGNUM

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



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 35 ans

Surface : 0.21 ha

Cépage : Pinot noir

Rendement : 40hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ

1400 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

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

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14°C

DÉGUSTATION

- Œil : Une robe éclatante, vive, et lumineuse
- Nez : Arômes de fruits noirs, légèrement confis
- Bouche : fine et tendre.

ACCORDS METS ET VINS

- Bœuf bourguignon
- Coq au vin



Domaine Charles François et Fils



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



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 35 ans

Surface : 1.4ha

Cépage : Pinot noir

Rendement : 40hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ
6000 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Mise en cuve pendant environ 15 jours

(environ 20% de grappes entières)

puis élevage en fût de chêne français
pendant 12 mois.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14°C

DÉGUSTATION

- Œil : Rouge profond, rubis
- Nez : Arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille
- Bouche : Attaque puissante, tannique

ACCORDS METS ET VINS

- Gibiers à poils, à plumes, braisés ou rôtis.



Domaine Charles François et Fils

EXISTE EN MAGNUM



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 20 ans

Cépage : Pinot noir

Surface : 0,55ha

Rendement : 45hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ

1500 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Mise en cuve pendant environ 15 jours

(environ 20% de grappes entières)

puis élevage en fût de chêne français

pendant 12 mois.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14°C

DÉGUSTATION

- Œil : Rouge carmin
- Nez : Fraise, réglisse
- Bouche: Entier, puissant, riche et corsé

ACCORDS METS ET VINS

- Gibiers à poils, à plumes, braisés ou rôtis
- Fromage (L'ami du chambertin)



Domaine Charles François et Fils



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 20 ans

Cépage : Pinot noir

Surface : 0,55ha

Rendement : 45hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ

1500 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

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

TEMPÉRATURE DE SERVICE

15°C

DÉGUSTATION

- Œil : Robe pourpre intense.
- Nez : Cerise, cassis
- Bouche : Vigoureux, corsé et charpenté

ACCORDS METS ET VINS

- Agneau rôti
- Côte de bœuf
- Magret de canard
- Gibier à poils



Domaine Charles François et Fils



CHARLES PÈRE & FILLE

Domaine Charles François et Fils

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





CHARLES PÈRE & FILLE

Domaine Charles François et Fils

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

