



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