



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