



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