



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