



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