



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 30 ans

Cépage : Pinot noir

Surface : 0,70ha

Rendement : 50hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ 2000 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 : Ruby, vif et brillant
- Nez : Fruits rouges frais (Cerise, cassis)
- Bouche : Fruité et souple

ACCORDS METS ET VINS

- Volaille de Bresse
- Charcuterie bourguignonne



Domaine Charles François et Fils