



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 20 ans

Cépage : Chardonnay

Surface : 0.09 ha

Rendement : 50hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ 300 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage en douceur sur un programme long. Élevage en cuve inox pendant 10 à 12 mois.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12 °C

DÉGUSTATION

- Œil : or doré

- Nez : arômes de leurs blanches, fruits secs

- Bouche : Ample, rond, belle persistance

ACCORDS METS ET VINS

- Poissons nobles (turbot, bar..)



Maison Charles Père & Fille