



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 : Parfum d'été, arôme de fleurs et d'agrûmes
- Bouche : finesse et minéralité

ACCORDS METS ET VINS

- Viandes blanches
- Fromage de caractère



Maison Charles Père & Fille