



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 30 ans

Surface : 0.9 Ha

Cépage : 60% Gamay, 40% Pinot noir

Rendement : 50 hl/Ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ 5000 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Cuvaison de 15 jours (35% de grappes entières) et élevage en foudre inox

TEMPÉRATURE DE SERVICE

13 °C

DÉGUSTATION

- Œil : Reflets mauves
- Nez : Fruits rouges (cassis, framboise, groseille)
- Bouche : Explosif, harmonieux

ACCORDS METS ET VINS

- Fromages (Cîteaux)
- Tourte bourguignonne



Domaine Charles François et Fils