



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 20 ans

Cépage : Pinot noir

Surface : 0,55ha

Rendement : 45hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ

1500 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Mise en cuve pendant environ 15 jours

(environ 20% de grappes entières)

puis élevage en fût de chêne français

pendant 12 mois.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14°C

DÉGUSTATION

- Œil : Rouge carmin
- Nez : Fraise, réglisse
- Bouche: Entier, puissant, riche et corsé

ACCORDS METS ET VINS

- Gibiers à poils, à plumes, braisés ou rôtis
- Fromage (L'ami du chambertin)



Domaine Charles François et Fils