



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 25/30 ans

Cépage : Chardonnay

Surface : 0,50ha

Rendement : 55hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ 1200 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage en douceur sur un programme long. Élevage en fut de chêne français pendant 10 à 12 mois.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12 °C

DÉGUSTATION

- Œil : Or doré
- Nez : arômes floraux, fruités (notes de noisette, de miel)
- Bouche: vin fruité, très flatteur.

ACCORDS METS ET VINS

- Cuisses de grenouilles
- Volailles



Maison Charles Père & Fille