



CHARLES PÈRE & FILLE

### VIGNOBLE

Age moyen : 20 ans

Surface : 0,10 h

Cépage : Chardonnay

Rendement : 40hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ 600 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, 13 °C

### DÉGUSTATION

- Œil : Jaune serin
- Nez : Arômes de grappes mûres, noisettes grillées
- Bouche : Equilibre onctuosité/fraicheur

### ACCORDS METS ET VINS

- Poissons nobles (sandre, lotte..)



Domaine Charles François et Fils