



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 35 ans

Surface : 1.4ha

Cépage : Pinot noir

Rendement : 40hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ
6000 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 profond, rubis
- Nez : Arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille
- Bouche : Attaque puissante, tannique

ACCORDS METS ET VINS

- Gibiers à poils, à plumes, braisés ou rôtis.



Domaine Charles François et Fils

EXISTE EN MAGNUM