



CHARLES PÈRE & FILLE

### VIGNOBLE

Age moyen : 40 ans

Surface : 0.50 ha

Cépage : Chardonnay

Rendement : 55hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ 1200 bouteilles

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage en douceur sur un programme long. Élevage en fût pendant 12 mois, pas de fermentation Malo lactique.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

12 °C

### DÉGUSTATION

- Œil : Or doré
- Nez : Fruit frais tels que le coing.
- Bouche : Soyeux, onctueux

### ACCORDS METS ET VINS

- Foie gras
- Dessert à base de fruits



Domaine Charles François et Fils