



CHARLES PÈRE & FILLE

### VIGNOBLE

Age moyen : 30 ans

Surface : 0.70 ha

Cépage : Pinot noir

Rendement : 38 hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ

3000 bouteilles

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Mise en cuve pendant environ 15 jours

(environ 30% de grappes entières)

puis élevage en fût de chêne français

pendant 12 mois.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

14°C

### DEÉUSTATION

- Œil : Nuances violacées grenat.

- Nez : Des arômes de violettes et cerise.

- Bouche : Belle attaque, des tanins soyeux, de la finesse et surtout une belle longueur.

### ACCORDS METS ET VINS

- Marinade de Chevreuil

- Volaille de Bresse.



Domaine Charles François et Fils

EXISTE EN MAGNUM

CHARLES Père & Fille  
9RUEDEPICHOT- 21190NANTOUX  
0380260287 ou 0674934215 | domaine.charles@gmail.com  
www.domaine-charles.com