



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 15 ans

Surface : 0.09 ha

Cépage : Pinot noir

Rendement : 38 hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ

300 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Egrappage à 100% puis mise en cuve pendant environ 15 jours puis élevage en fut de chêne pendant 12 mois.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14°C

DÉGUSTATION

- Œil : Nuances violacées
- Nez : Cerise noire, framboise
- Bouche : Finesse, belle longueur et puissance.

ACCORDS METS ET VINS

- Gibier à plumes rôti
- Civet



Domaine Charles François et Fils