



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 40 ans

Surface : 0.45ha

Cépage : Pinot noir

Rendement : 45 hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ

2000 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 : Grenat

- Nez : Groseille, cerise

- Bouche : Frais à l'attaque et
chaleureux en finale

ACCORDS METS ET VINS

- Volailles rôties ou laquées.



Domaine Charles François et Fils