



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 35 ans

Surface : 0.21 ha

Cépage : Pinot noir

Rendement : 40hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ

1400 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 : Une robe éclatante, vive, et lumineuse
- Nez : Arômes de fruits noirs, légèrement confis
- Bouche : fine et tendre.

ACCORDS METS ET VINS

- Bœuf bourguignon
- Coq au vin



Domaine Charles François et Fils