



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 30 ans

Surface : 0,10 ha

Cépage : Chardonnay

Rendement : 50 hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ 600 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage en douceur sur un programme long. Élevage en fut de chêne puis élevage en fût de chêne « en forme d'amphore » pendant 12 mois

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12 °C

DÉGUSTATION

- Œil : Reflet doré
- Nez : Fruits exotiques
- Bouche : Présence de minéralité et de rondeur

ACCORDS METS ET VINS

- Poissons nobles (Cabillaud)
- Jambon persillé
- En apéritif



Domaine Charles François et Fils