



CHARLES PÈRE & FILLE

### VIGNOBLE

Age moyen : 35 ans

Surface : 1 ha

Cépage : Pinot noir

Rendement : 35hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ

5000 bouteilles

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Mise en cuve pendant environ 15 jours

(environ 35% de grappes entières)

puis élevage en fût de chêne « en

forme d'amphore » pendant 12 mois.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

14 °C

### DÉGUSTATION

- Œil : Rouge violacé, grenat
- Nez : Des arômes de fruits confits et de réglisse
- Bouche : Puissance, longueur et finesse

### ACCORDS METS ET VINS

- Viandes grillées
- Gibiers



Domaine Charles François et Fils