



CHARLES PÈRE & FILLE

VIGNOBLE

Age moyen : 20 ans

Cépage : Chardonnay

Surface : 0,10ha

Rendement : 60hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ 600 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage en douceur sur un programme long. Élevage en cuve inox pendant 10 à 12 mois.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12 °C

DÉGUSTATION

- Œil : or pâle
- Nez : Silex, pomme verte
- Bouche : frais, vif et minéral

ACCORDS METS ET VINS

- Huîtres
- Escargots de Bourgogne



Maison Charles Père & Fille