



CHARLES PÈRE & FILLE

### VIGNOBLE

Age moyen : 20 ans

Cépage : Pinot noir

Surface : 0,55ha

Rendement : 45hl/ha

Nombre de bouteilles produites :

Environ

1500 bouteilles

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Egrappage à 100% puis mise en cuve pendant environ 15 jours puis élevage en fût de chêne français pendant 12 mois.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

15°C

### DÉGUSTATION

- Œil : Robe pourpre intense.
- Nez : Cerise, cassis
- Bouche : Vigoureux, corsé et charpenté

### ACCORDS METS ET VINS

- Agneau rôti
- Côte de bœuf
- Magret de canard
- Gibier à poils



Domaine Charles François et Fils