



TERRE CHARLOT  
**CHATEAU DE BIOUL**  
Côtes de Sambre et Meuse



**Cépages :**

- Muscaris
- Solaris



**Vinification :**

Chai ultra-moderne, équipé des meilleures technologies, le Château de Bioul pourrait faire pâlir un bon nombre de français. Respect du vin et fermentation à basse température sont un gage de fruits et de fraîcheur. Un système d'ultra son est même utilisé pour donner plus « matière » au différentes cuvées.



**Terroir :**

Schiste Carbonifère et en coteaux sont un gage d'extrême qualité et donne malgré le jeune âge des vignes des vins déjà emplis de terroir, de minéralité et d'âme !

**Dégustation :**

Surprenant au nez, la cuvée Terre Charlot est fruitée, croquante de fruits frais. L'attaque est tout aussi surprenante avec cette minéralité rappelant le terroir.



**Accords mets/vins :**

Le vin Terre Charlot prendra place lors d'un apéritif. Il sera également apprécié lors d'un plateau de fromages, des asperges à la flamande, un filet de rouget ou une volaille aux morilles.

