

PINEAU DES CHARENTES BLANC

VIEUX



Dégustation : Vieux pineau superbe d'élégance, au nez complexe mêlant les fleurs, le miel et le rancio. Sa richesse remarquable est contrebalancée par une plaisante vivacité. Quant au bois, il est présent mais subtilement fondu. La finale s'égrène sur des touches de fruits exotiques...

Subtil mélange de jus de raisin frais et de Cognac élaboré pendant les vendanges, puis vieilli en fût de chêne

Age : 10 ans

Nature du sol : Argilo-calcaire

Cépages : Ugni blanc 40%
Colombard 40%
Montils 20%

Surface : 1 Ha 31

Production : 60 Hl/ hectare

Vinification traditionnelle :

Vieillissement en fût de chêne

Filtration avec filtre à plaques

Spécialités gastronomique en accord avec ce pineau :

Le Foie gras et les fromages forts comme un chèvre sec seront des compagnons de choix.

Distinctions : Coup de cœur guide hachette 2010

Vendanges Manuelles
Culture Biologique depuis 1972
SCEA BRARD BLANCHARD – BOUTIERS 16100 COGNAC
Tél : 33 (0)5 45 32 19 58 Fax : 33 (0)5 45 36 53 21

