

Pineau Des Charentes Rouge

Brard Blanchard



Dégustation : Belle couleur rubis, limpide, très brillant.

Nez complexe qui associe des arômes de fruits rouges, fruits confits.

En bouche, ce pineau, aux arômes de griottes, est élégant.

Age : 3 ans

Nature du Sol : Argilo-calcaire

Cépages : Merlot noir 81%
Cabernet franc 19%

Surface : 0 Ha 70

Production : 60 Hl /Hectare

Vinification Traditionnelle : Vieillissement en tonneau de Chêne
Filtration Terre Kieselguhr

Spécialités gastronomiques en accord avec ce vin : Melon, Chocolat, Desserts à base de fruits rouges

Distinctions :

Sélection Guide Hachette 2012, Médaille d'or Paris 2012

Vendanges Manuelles

Culture Biologique depuis 1972

Produits certifiés Ecocert FR-BIO-01

SCEA BRARD BLANCHARD – BOUTIERS 16100 COGNAC

Tél : 33 (0)5 45 32 19 58 Fax : 33 (0)5 45 36 53 21