## Rineau des Charentes Slanc



**Dégustation**: L'Ugni blanc, le Colombard et le Montils sont à l'origine de ce vin jaune paille à reflets vieil or. Nez complexe, miel, écorce d'orange, épices. Bouche de fruits confits, gâteau au miel. Très grande persistance aromatique.

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

**Age**: 3 à 4 ans

Nature du Sol: Argilo-calcaire

Cépages: Ugni blanc 40%

Colombard 40% Montils 20%

Surface: 1 Ha 31

Production: 60 Hl / Hectare

<u>Vinification Traditionnelle</u>: Vieillissement en fût de chêne Filtration Terre Kieselguhr

<u>Spécialités gastronomiques en accord avec ce pineau</u>: Le déguster frais à l'apéritif ou avec du melon, du foie gras, en sauce sur des noix de St Jacques, des fromages forts (Roquefort, Maroille, Munster, Chèvre sec).

Distinctions:

Médaille or Paris 1991, 92, 95, 97, 2001, 2008, 2013, Excellence Paris 2000, 2002