Rineau des Charentes



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.

Subtil mélange de jus de raisin frais et de Cognac élaboré pendant les vendanges, puis

vieilli en fût de chêne.

Age: 3 ans

Nature du Sol: Argilo-calcaire

Cépages : Merlot noir 81%

Cabernet franc 19%

Surface: 0 Ha 70

Production: 60 Hl /Hectare

<u>Vinification Traditionnelle</u>: Vieillissement en fût de Chêne

Filtration Terre Kieselguhr

Spécialités gastronomiques en accord avec ce pineau : Le déguster frais à l'apéritif ou avec du

melon, du chocolat, des 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