

Vieux Pineau des Charentes Blanc



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... » *commentaire guide hachette 2010*

Age : 10 ans

Nature du Sol : Argilo-calcaire

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

Production : 60 Hl / Hectare

Vinification Traditionnelle : Vieillissement en fût de chêne

Filtration : filtre à plaques

Spécialités gastronomiques en accord avec ce pineau : Foie gras ou fromage de chèvre seront des compagnons de choix.

Distinctions :

Coup de cœur guide hachette 2010

**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