

PINEAU DES CHARENTES

BLANC

"Premier nez crémeux,
doré, produit élégant très
équilibré, fruité."



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

Vinification traditionnelle :

Vieillessement en fût de chêne
Filtration Terre Kieselguhr

Spécialités gastronomique en accord avec ce pineau :

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, 2022*

Excellence Paris 2000, 2002

**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**

