

# PINEAU DES CHARENTES

## ROUGE



**Dégustation :** Dégustation : Belle couleur rubis, limpide, très brillant.

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

**Age :** 2 ans

**Nature du sol :** Argilo-calcaire

**Cépages :** 100% Merlot

**Surface :** 0 ha 70

**Production :** 60 Hl/ hectare

**Vinification traditionnelle :**

Viellissement en fût de chêne  
Filtration Terre Kieselguhr

**Spécialités gastronomique en accord avec ce pineau :**

Le déguster frais à l'apéritif ou avec du melon, Desserts à base de Fruits rouges, de chocolat noir.

**Distinctions :** Sélection Guide Hachette 2012, Médaille d'or Paris 2012

**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**

