

Prince
de
DIDONNE
PINEAU DES CHARENTES
APPELLATION PINEAU DES CHARENTES CONTRÔLÉE



PRESENTATION:

Le Pineau « **Prince de Didonne** » célèbre l'heureux mariage de pures eaux de vie de Cognac et de moût de raisins frais...

Les raisins blancs (Ugni blanc) sont ramassés à pleine maturité à la main pour assurer son goût authentique.

Origine : France .

Appellation : AOC Pineau des Charentes Blanc

Cépage(s) : Ugni-Blanc

Alcool : 17 %

Vendange : Manuelle .

Vieillessement : En tonneaux de Chêne .

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Une jolie couleur Vieil Or.

Nez : Floral (fleur d'acacias) , légèrement confituré .

Bouche : Développe des notes d'amandes & de Pain d'épices.
Vanillé et mielleux en fin de bouche .

Température de service : Frais 6° à 8 °C.

Suggestions gourmandes

Très apprécié à l' Apéritif, le Pineau Blanc s'accordera également à l'onctuosité du foie gras , au dessert avec une salade de fruits ou une mousse au chocolat .

Coup de cœur :

Noix de Saint-Jacques préparé au Pineau des Charentes .

PROwines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be