

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 rouges (Cabernet et Merlot) sont récoltés à la main afin d'assurer un goût authentique.

Origine : France .

Appellation : AOC Pineau des Charentes Rosé .

Cépage(s) : Cabernet Sauvignon – Merlot

Alcool : 17 %

Vendange : Manuelle .

Vieillessement : En tonneaux de Chêne.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Ce pineau rosé étincelle dans sa robe rubis foncé.

Nez : On note des d'arômes comme le raisin frais, cassis, griotte, groseille, framboise.

Bouche : Persistance des fruits rouges, du pruneau, bouche souple et ample, ronde et harmonieuse

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

Suggestions gourmandes

Très apprécié à l' Apéritif, le Pineau Rosé s'accordera également en entrée avec un melon charentais , avec du foie gras , au dessert avec des figues.

**Coup de cœur** : avec des truffes au chocolat

ProWines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail [info@prowines.be](mailto:info@prowines.be) [www.prowines.be](http://www.prowines.be)