



Domaine Du Chêne

Pineau Blanc

Pineau des Charentes - Blanc

Région :	Cognac-Charente
Appellation :	Pineau des Charentes
Cuvée :	Pineau Blanc
Couleur :	Blanc
Cépages :	Colombard (25%) / Merlot blanc (10%) / Montils (15%) / Ugni blanc (50%)
Alcool :	17 %
Contenance :	75 cl

Notre traditionnel Pineau des Charentes blanc est issu de l'assemblage de 4 cépages différents ce qui est assez rare en Charentes.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Pressurage, Bâtonnage régulier, Vinification selon méthode ancestrale, Pressurage direct, Mutage sur jus. Elevage en fût de chêne, Assemblage, Collage, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur ambrée, soutenue, reflets cuivrés.

NEZ : Délicat, riche, généreux arômes de fruits frais, légers arômes de miel, subtils arômes de poire, généreux arômes de chêne.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 8°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2018



ACCORDS METS ET VINS : Fromages à Pâte dure, Fromages à Croûte fleurie



DISTINCTIONS

Le Point 2016 : 15,5/20

Powered by **Plugwine**

