



FAMILLE
DEPUIS 1859
MAXIME TRIJOL
COGNAC



PINEAU

PINEAU DES CHARENTES BLANC

PINEAU

PINEAU DES CHARENTES BLANC

IL ÉTAIT UNE FOIS

L'histoire du Pineau des Charentes peut remonter au XVIème siècle quand Henri IV monta sur le trône de France. La légende dit que lors des vendanges en 1589, un viticulteur a accidentellement versé ses grappes dans une barrique qui contenait déjà de l'eau de vie. La préparation fût élaborée à l'arrière de la cave du Seigneur. Quelques années plus tard, la barrique était nécessaire suite à une récolte exceptionnelle. Le propriétaire était quelque peu surpris par ce merveilleux mélange, limpide et ensoleillé que procure la Charente. Le pineau des Charentes était né...

ÉLABORATION

Cépages du Pineau Blanc : Ugni blanc, Folle blanche, Colombard, Sémillon, Sauvignon, Montils.
Cépages du Pineau Rosé : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot. Les raisins sont pressés (doucement afin de garder toute la qualité du jus), puis le jus est mélangé avec de l'eau de vie de Cognac. Cet ajout d'alcool stoppe la fermentation. Le processus de fabrication du Pineau produit entre 16 et 22° d'alcool.

VIEILLISSEMENT

Le Pineau des Charentes doit vieillir dans des cuves durant minimum 18 mois pour le Pineau Blanc, 12 mois pour le Pineau Rosé et 5 ans pour le Vieux Pineau.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Fin, élégant, complexe et fruité (abricot, miel, coing...). Équilibre entre moelleux et puissance. Fluide et rond en bouche. Les arômes de fruits confits sont bien marqués avec la pêche, le coing, la prune et l'abricot. Un arrière-goût harmonieux laisse une note fruitée.

DÉGUSTATION

Notre Pineau peut être servi à différentes températures, en fonction de sa consommation :
5-8°C à l'apéritif
10-12°C sur un Foie Gras et du melon
15-17°C sur une tarte à l'ananas.

ALCOOL : 17%Vol

VOLUME : 75 cl

