Pineau des Charentes "Moisans"



Un apéritif doux et raffiné, né de l'alliance du moût de raisin et du cognac. Il séduit par sa rondeur, sa richesse aromatique et sa tradition charentaise.

Origine: Produit dans la région de Cognac, sur des sols calcaires et argilo-limoneux. Le climat océanique tempéré favorise la richesse aromatique des raisins blancs utilisés.

Encépagement: 30% folle blanche, 30% ugni blanc, 20% colombard, 20% meslier Saint-François

Vinification: Assemblage de moût de raisin et de cognac jeune, suivi d'un élevage en fût pendant plusieurs mois. Ce processus développe la complexité et la rondeur du Pineau.

Dégustation: Robe dorée brillante. Nez de fruits confits, miel, abricot et vanille. En bouche, une douceur équilibrée, une texture onctueuse et une finale longue sur les fruits jaunes et les épices douces.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: À servir frais en apéritif, avec du foie gras, un fromage à pâte persillée ou une tarte aux fruits jaunes. Parfait aussi avec des desserts aux amandes.