Pineau des Charentes "Moisans"



Een zachte en verfijnde aperitief, ontstaan uit de combinatie van druivenmost en cognac. Verleidt met zijn rondheid, aromatische rijkdom en Charente-traditie.

Oorsprong: Afkomstig uit de Cognacstreek, met kalkrijke en leemachtige bodems. Het gematigde oceaanklimaat bevordert de aromatische rijkdom van de witte druiven.

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

Vinificatie: Mengsel van druivenmost en jonge cognac, gevolgd door rijping op vat gedurende enkele maanden. Dit proces ontwikkelt complexiteit en rondheid.

Degustatie: Helder goudgeel. Aroma's van gekonfijt fruit, honing, abrikoos en vanille. In de mond een gebalanceerde zoetheid, romige textuur en lange afdronk met geel fruit en zachte kruiden.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Koel geserveerd als aperitief, bij foie gras, blauwschimmelkaas of een taart met geel fruit. Ook heerlijk bij amandelgebak.