

PINEAU DES CHARENTES



PINEAU BLANC

CÉPAGES: *Ugni-Blanc*

VEILLISSEMENT: *5 ans en fût de chêne*

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION:

Arômes fruités avec des nuances de miel et de fruits secs.

ACCORDS METS/PINEAU: *Il se consomme à l'apéritif plutôt frais.*



PINEAU ROUGE

CÉPAGES: *Merlot*

VEILLISSEMENT: *3 ans en fût de chêne*

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION:

Arômes de cerise et de pruneau.

ACCORDS METS/PINEAU: *Il se consomme à l'apéritif plutôt frais et se marie parfaitement avec le chocolat.*

CLOS DE NANCREVANT
Caroline&Matthieu Quéré-Jelineau
Vignerons-Bouilleurs de cru
17610 CHANIERES

)