Pineau Brillet rouge « Sire de Framboisy » 17/18% Alc. Vol.

AOC Pineau des Charentes

Cépage : Merlot, culture raisonnée.

Production : Assemblage de jus de raisins rouges mûrs et fruités (3/4) et fine eau de vie de Cognac (1/4).

Elevage : Minimum 2 ans en fût de chêne.

Dégustation :

Couleur rubis, velouté et fruité aux notes raffinées de framboises.

A consommer nature, bien frais et non glacé.

Accords gourmands :

Excellent accord avec le melon ou les desserts au chocolat.