

Pineau Brillet blanc Extra 17/18% Alc. Vol.
AOC Pineau des Charentes

Cépage : Merlot, culture raisonnée.

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

Elevage : Minimum 10 ans en fût de chêne.

Dégustation :

Couleur vieil or, exceptionnelle richesse aromatique aux notes de miel et de rancio. Se déguste nature, bien frais et non glacé, en apéritif ou après le repas.

Accords gourmands :

Sublime pour accompagner les foies gras, excellent sur les fromages

bleus et les desserts au chocolat.

Médaille d'Or à Montréal.

