

REYNAC

PINEAU DES CHARENTES





Un moment d'Histoire

La **marque numéro 1** du Pineau des Charentes associe cognac et jus de raisin selon une méthode du XVI^e siècle. Son secret ? Sa rondeur, sa fraîcheur et le soin particulier apporté au vieillissement en fût de chêne sous l'oeil de notre maître de chai.

Créé en 1969, Reynac fait sonner une terminaison en « ac » typique des Charentes. Une consonance d'origine celte qui signifie la propriété, le fief. Associé au mot « rey » (roi), Reynac peut donc se traduire par « Fief du roi ».

Des moments de Plaisir

Découvrez **Reynac Blanc** et **Reynac Rosé** pur ou en cocktail. **Reynac « 5 ans »** et **Reynac « 10 ans »** se dégustent en revanche pur pour profiter pleinement de leur complexité et de leur longueur en bouche. servez entre 6 et 8°C.



REYNAC TONIC

1/2 Reynac Blanc ou Rosé
1/2 tonic



REYNAC PÊCHE ET BULLE

3 cl de Reynac Blanc
2 cuillères de purée de pêche
1 branche de romarin
Champagne



REYNAC MULE

8 cl de Reynac Blanc
1/2 citron vert
Soda au gingembre
Glaçons



Nos cocktails signature

www.reynac.fr

