

Fiche technique

Pineau des Charentes

Reynac "10 ANS"



Le Pineau des Charentes Reynac "10 ans" se caractérise par sa jolie robe jaune doré et ses reflets cuivrés.

Un assemblage soigné de pineaux blancs élevés plusieurs années en fûts de chêne lui confère puissance et amplitude.

Il vous séduira par des notes de noix fraîches et d'amandes au début, se terminant par un goût fondu de cire et de miel appelé rancio.

Servi à l'apéritif de préférence, entre 5 et 6°C, il se mariera aussi à la perfection avec du Roquefort ou du Bleu d'Auvergne.



Age : 20 ans (minimum de l'appellation : 10 ans)

Couleur : jaune doré aux reflets cuivrés.

Nez : arômes de fruits secs.

Goût : notes de noix fraîches, d'amandes puis de rancio.

Dégustation : servir bien frais en apéritif.

Température de service : 5-6°C

Degré alcoolique : 17°

Presse et récompenses :

Médaille d'or - Concours Général Agricole de Paris 2017
Le guide hachette des vins **