

REYNAC

PINEAU DES CHARENTES

Fiche technique

Pineau des Charentes

Reynac 5 ANS



Le Pineau des Charentes Reynac " 5 ans " provient essentiellement des cépages Ugni Blanc, Folle Blanche et Colombard.

Compromis entre maturité et jeunesse, son vieillissement en fût de chêne lui confère cette belle robe jaune doré aux reflets d'or et d'ambre.

Son nez, frais et élégant libère des arômes de miel d'acacia, de fleur de tilleul et d'épices. Sa finale harmonieuse et légèrement acidulée séduira tous les palais.

Servi frais à l'apéritif, il pourra également accompagner un foie gras truffé ou un dessert chocolaté.



Age : 10 ans (minimum de l'appellation : 5 ans)

Couleur : robe jaune d'or, reflets vieil or aux nuances ambrées.

Nez : frais et élégant, aux notes boisées et vanillées, de miel d'acacia et de noix.

Goût : souplesse, harmonie et longueur. Arômes floraux, finale légèrement acidulée.

Dégustation : servir bien frais en apéritif.

Température de service : 8-10°C

Dégré alcoolique : 17°

Presse et récompenses :

Saveur d'or - Saveurs régionales.

Sélection Guide Hachette