

Fiche technique

Pineau des Charentes **Reynac Blanc**



Le Pineau des Charentes blanc Reynac provient essentiellement des cépages Ugni Blanc, Folle Blanche et Colombar. Son élevage sous-bois lui confère une jolie couleur jaune brillant, aux reflets d'or.

Fruité et délicat, ce pineau offre une agréable sensation de douceur et d'équilibre. Son arôme se caractérise principalement par des notes de raisins frais, mûris sous le soleil, puis un final de tilleul séché.

Toujours servi frais, il sera consommé en apéritif ou en cocktail, et accompagnera aussi bien des Saint-Jacques poêlées que du foie gras.



Age : 24 mois (minimum de l'appellation : 18 mois)

Couleur : jaune brillant aux reflets d'or.

Nez : noisettes et amandes avec des notes d'agrumes.

Goût : arôme de raisin frais et final de tilleul séché.

Dégustation : servir frais, en apéritif ou en cocktail.

Température de service : 8-10°C

Degré alcoolique : 17°

Presse et récompenses :

Le guide Hachette des vins **

Médaille de bronze Concours Général Agricole de Paris 2017

Saveurs d'or – Saveurs régionales 2016