

Fiche technique

Pineau des Charentes **Reynac Rosé**



Le Pineau des Charentes rosé Reynac est produit exclusivement à partir de cépages rouges comme le Cabernet (Franc ou Sauvignon) et le Merlot qui lui confèrent une couleur riche et intense.

Sa robe flatte l'œil par de multiples reflets rubis qui brillent à la lumière. Ce pineau procure une agréable sensation de fraîcheur. Ses arômes de fruits rouges comme la cerise ou le cassis en font un produit élégant et généreux.

Servi bien frais, il sera excellent en apéritif. Il pourra également être dégusté avec un melon charentais en entrée. Au dessert, il s'accordera à merveille avec un fondant au chocolat.



Age : 18 mois (minimum de l'appellation : 12 mois)

Couleur : robe rouge grenat aux reflets rubis.

Nez : délicat aux notes de groseilles et de mûres.

Goût : arômes de fruits rouges tels que la cerise ou le cassis.

Dégustation : servir bien frais en apéritif.

Température de service : 8-10°C

Degré alcoolique : 17°

Presse et récompenses :

Saveur d'or - Saveurs régionales 2016