



Lhéraud Pineau des Charentes

Appellation Pineau des Charentes Controlée
Francja, Poitou-Charentes (Cognac)

Pineau des Charentes jest efektem zatrzymania fermentacji soku winogronowego przez dodanie koniaku, a następnie leżakowany przez minimum 18 miesięcy, w tym co najmniej 8 z nich w dębowych beczkach. Zabieg ten ma na celu zachowanie jak największej ilości witamin, cukrów i innych cennych składników naturalnych. Z tego powodu napój ten jest słodszy niż typowe wino.

Opis wina:

Pineau des Charentes Lhéraud dojrzewało w beczkach aż 7 lat, a do jego produkcji użyto odmian Ugni Blanc, Folle Blanche i Colombard. Odkryjemy w nim bogaty bukiet aromatów: świeżość limonki, słodycz brzoskwini, fig i miodu, z niuansiem prażonych migdałów i nuty wanilii. W ustach skoncentrowane, acz delikatne. Idealnie pasuje do foie gras, małży św. Jakuba, ostrych, pleśniowych serów i większości deserów. Schłodzone będzie znakomitym aperitif.

Typ: białe, słodkie

Zawartość cukru: 130 g/l

Najlepsze do spożycia: Teraz

