



PINEAU DES CHARENTES BLANC

L'EXPLOITATION

- ✕ PRODUIT PAR L'EARL DU CHAMP DES MARAIS, CLAUDE & MARTINE BABINOT
- ✕ SUPERFICIE : 21 HECTARES SITUÉS DANS LE CRU DES BORDERIES, PLUS PETIT CRU DU VIGNOBLE COGNAÇAIS.
- ✕ ENCEPAGEMENT : 100 % UGNI BLANC CONDUIT EN GUYOT OU EN ARCURE HAUTE.
- ✕ DISTILLATION A DOMICILE D'ENVIRON ¾ DE LA RECOLTE DANS L'ALAMBIC FAMILIAL DATANT DE 1974.
- ✕ STOCKAGE EXCLUSIVEMENT DANS NOS CHAIS



ELABORATION

- ✕ LE PINEAU DES CHARENTES : ASSEMBLAGE DE MOUT (JUS DE RAISIN JUSTE PRESSE) ET D'EAU DE VIE DE COGNAC.
- ✕ SÉLECTION D'UN MOUT AROMATIQUE ET SUCRE.
- ✕ DEBOURBAGE DU MOUT AU FROID.
- ✕ MUTAGE A L'EAU DE VIE, AVEC UNE EAU DE VIE DE COGNAC DISTILLÉE L'ANNÉE PRÉCÉDENTE PAR NOS SOINS.
- ✕ PENDANT ENVIRON 3 SEMAINES, BRASSAGES RÉGULIERS DE LA CUVE POUR HOMOGENEISER L'ASSEMBLAGE.
- ✕ MIS EN FUT POUR UN VIIEILLISSEMENT DE 4 ANS MINIMUM.
- ✕ NOUS EFFECTUONS JUSTE UNE FILTRATION AVANT LA MISE EN BOUTEILLE. AUCUNE AUTRE MANIPULATION, NI AUCUN INTRANT N'ENTRE DANS LE PROCESS D'ELABORATION DE NOTRE PINEAU DES CHARENTES.



DEGUSTATION

- ✕ UNE ROBE BRILLANTE, JAUNE D'OR.
- ✕ UN NEZ GOURMAND AUX ACCENTS « COGNAC ».
- ✕ UNE BELLE COMPLEXITÉ AROMATIQUE QUI ALLIE RONDEUR ET PUISSANCE.
- ✕ FIN DE BOUCHE QUI SE TERMINE PAR UNE NOTE « COGNAC ».
- ✕ PINEAU PEU SUCRE, COMPARE A SES HOMOLOGUES.



Accords mets – vin



FOIES GRAS



MELONS



APERITIFS



DESSERTS



CHOCOLAT