

# Veuve Baron & Fils

## Propriétaire - viticulteur

### FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Produit : **PINEAU BLANC - Moins de 5 Ans**

Appellation : Pineau des Charentes AOC

Classification : Vin de Liqueur

### CARACTERISTIQUES DU VIN

Couleur : Jaune d'Or

Cépage : Ugni Blanc

Origine-Région : Charente - Cru délimité des Borderies

vinification : Mariage du moût de raisin avec de l'eau de vie de Cognac exclusivement, vieillissement en fûts de chêne.

Sulfites : Non

### DEGUSTATION

Oeil : Jaune Paille avec quelques reflets dorés

Nez : intense avec des notes de fruits secs et fruits confits, de pêches de vigne

Palais : Bonne attaque en bouche; rond ; plaisant ; léger rancio ; très bonne longueur ; légère vanille

### SERVICE

Température- conseils: à servir entre 7 et 9 ° degrés et à conserver dans la porte du réfrigérateur, bien reboucher la bouteille.

Mets : Principalement à l'apéritif mais accompagne fort bien les melons, les moules marinières, les glaces, les sorbets, les tartes aux fruits, quelques pâtisseries chocolatées .

Garde: Prêt à boire, peut se conserver 8 ou 10 ans si possible en cave.