

# Veuve Baron & Fils

## Propriétaire - viticulteur

### FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Produit : PINEAU ROSE - Moins de 5 Ans

Appellation : Pineau des Charentes AOC

Classification : Vin de Liqueur

### CARACTERISTIQUES DU VIN

Couleur : Rubis

Cépage : Merlot noir

Origine-Région : Charente - Cru délimité des Borderies

Récompenses : Médaille d'OR Concours Général Agricole de Paris 2012

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

Sulfites : Non

### DEGUSTATION

Oeil : Robe rosé foncé, légèrement tuilé et cuivré

Nez : framboise, cerise, fruits rouges en général

Palais : persistance des fruits rouges, du pruneau. bouche souple et ample, ronde et harmonieuse

### 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 des pruneaux aux chauds au lard, du fromage de chèvres, du roquefort, des fraises et des framboises ( salades de fruits ) et tous les desserts au chocolat.

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