

Veuve Baron & Fils

Propriétaire - viticulteur

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

<u>Produit :</u>	VIEUX PINEAU BLANC - Plus de 5 Ans et moins de 10 Ans
<u>Appellation :</u>	Pineau des Charentes AOC
<u>Classification :</u>	Vin de Liqueur

CARACTERISTIQUES DU VIN

<u>Couleur :</u>	Jaune ambré foncé, vieil d'Or
<u>Cépage :</u>	Ugni Blanc
<u>Origine-Région :</u>	Charente - Cru délimité des Borderies
<u>Récompenses :</u>	Médaille d'Argent Concours Général Agricole de Paris 2017 Selection Guide Hachette des vins de France 2017
<u>vinification :</u>	Mariage du moût de raisin avec de l'eau de vie de Cognac exclusivement, vieillissement en vieux fûts de chêne.
<u>Sulfites :</u>	Non

DEGUSTATION

<u>Oeil :</u>	Robe vieil or à reflets ambrés
<u>Nez :</u>	nez fin très fondu, bon équilibre, prune-miel, rancio équilibré
<u>Palais :</u>	bon équilibre, fruits jaunes (pêches abricots), pain d'épice, miel, noix, fleurs d'acacia, longueur.

SERVICE

<u>Température- conseils:</u>	à servir entre 7 et 9 ° degrés et à conserver dans la porte du réfrigérateur, bien reboucher la bouteille.
<u>Mets :</u>	Principalement à l'apéritif mais accompagne fort bien le foie gras et toutes variétés de desserts
<u>Garde:</u>	Prêt à boire, peut se conserver 8 ou 10 ans si possible en cave.