

PINEAU DES CHARENTES BLANC

TERROIR

Le **Pineau des Charentes Blanc** est issu du vignoble situé sur des coteaux argilo calcaires bordant l'estuaire de la Gironde. Les parcelles sont **conduites en raisonnées** et en désherbage mécanique.

CÉPAGE

Colombard et/ou **Ugni Blanc** (moût), **Ugni Blanc** (eaux-de-vie de cognac)

Âge moyen des vignes : 40 ans

Type de taille : Arcure Haute ou Taille à plat

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Le mutage est réalisé avec un moût d'Ugni Blanc et une eaux-de-vie de cognac vieillie en fût de chêne pendant **minimum 8 ans**.

Mariage en cuve pendant un mois avant l'entonnage en barrique.

Elevage du Pineau en fût de chêne cognac (400L) pendant au **minimum 18 mois**.

DESRIPTIF SENSORIEL

Notes **miellées, caramels et rancio** (noix). **Fruits confits** (figue, abricot, mûre, fraise et framboise).

Gourmand, dense et sucrosité. Acidité finale et rancio charentais.



PINEAU DES CHARENTES BLANC



TERROIR

The **Pineau des Charentes Blanc** comes from the vineyard located on clay-limestone hillsides bordering the estuary of the Gironde.

The plots are **managed using reasoned methods** and mechanical weeding.

GRAPE VARIETY

Colombard and/or **Ugni Blanc** (grape juice), **Ugni Blanc** (cognac brandy)

Average age of the vines : 40 years

Pruning : Arcure Haute (High Height) ou Taille à plat (Flat Cut)

VINIFICATION / AGEING

The mutage is carried out with a must of Ugni Blanc and cognac eaux-de vie aged in oak barrels for at **least 8 years**. Marriage in a vat for one month before casking in barrels. Aging of the Pineau in cognac oak barrels (400L) for **at least 18 months**.

SENSORY DESCRIPTIVE

Honey, caramel and **rancio notes** (walnuts). **Candied fruits** (fig, apricot, blackberry, strawberry and raspberry). Gourmet, dense and sweet. Final acidity and rancio charentais.