

# PINEAU DES CHARENTES ROUGE

## TERROIR

Le **Pineau des Charentes Rouge** est issu du vignoble situé sur des coteaux calcaires/argilo calcaire bordant l'estuaire de la Gironde.

Les parcelles sont **conduites en raisonnées** et en désherbage mécanique

## CÉPAGE

**Merlot** (moût), **Ugni Blanc** (eaux-de-vie de cognac)

Âge moyen des vignes : Merlot 25 ans et Ugni Blanc 40 ans

Type de taille : Arcure Haute ou Taille à plat et Cordon de Royat

## VINIFICATION / ÉLEVAGE

Le mutage est réalisé avec un moût de Merlot 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 en fût de chêne cognac (400L) pendant au **minimum 18 mois**.

## DESCRIPTIF SENSORIEL

Notes **miellées, caramels et rancio** (noix). **Fruits confits** (cerise, fraise et framboise).

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



# PINEAU DES CHARENTES ROUGE

## TERROIR

The **Pineau des Charentes Rouge** comes from the vineyard located on limestone hillsides bordering the Gironde estuary.

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

## GRAPE VARIETY

**Merlot** (grape juice), **Ugni Blanc** (cognac brandy)

Average age of the vines : Merlot 25 years and Ugni Blanc 40 years

Pruning : Arcure Haute (High Height) ou Taille à plat (Flat Cut) and Cordons de Royat (Royat Cord)

## VINIFICATION / AGEING

The mutage is carried out with a Merlot must and a cognac brandy aged in oak barrels for **at least 8 years**.

Marriage in a vat for one month before casking in barrels.

Aging in cognac oak barrels (400L) for **at least 18 months**.

## SENSORY DESCRIPTIVE

**Honey, caramel and rancio notes** (walnuts). **Candied fruits** (cherry, strawberry and raspberry).

Gourmet, dense and sweet. Final acidity and rancio charentais.

