



Pineau des Charentes François Voyer

Caractéristiques techniques

Appellation : Pineau des Charentes (assemblage de moût de raisin et de cognac vieilli en fût de chêne) Contenance : 75cl.

Présentation : Bouteille TAV : de 17%Vol à 17.5%Vol.

Vieillessement : 18 mois minimum Cépage : Ugni Blanc.



ROUGE

- Couleur acajou, rosé profond
- Nez intense de coings confits, mûres, cassis, tabac blanc
- En bouche, ferme mais souple, parfum généreux et puissant de fruits rouge

Blanc

- Couleur vieil or, légèrement ambré
- Nez puissant, rond, avec des arômes de figes, vanille, des notes florales comme la fleur de vigne
- Notes florales, miel vanille

Vieux

- Vieillessement de 5 ans minimum
- Couleur ambrée
- Nez fin et délicat avec une palette aromatique de fruits confits
- Doux mais corsé avec une persistance de miel et d'épices

Expérience n° 1

Idée Cocktail



N°17

5 cl de Pineau blanc
10CL DE *Ginger ale*
2 glaçons
2 demi-tranches de
citron vert

Expérience n° 2

Alliance Mets-Cognac



Salade de fruits
ARROSÉ
de pineau des
charentes

Sarl de Bibardies – 1 Le Maine Verret – 16130 VERRIERES – France

Tel : +33 5 45 83 02 98 – Internet : www.cognac-voyer.fr – email : contact@cognac-voyer.fr