

ESPRIT ORGANIC
— COGNAC —

PINEAU DES CHARENTES

PINEAU STRUCTURÉ ET AROMATIQUE

Ce vieux Pineau des Charentes est élaboré à partir d'un assemblage d'eaux de vie de cognac et de moûts de raisin issus de nos cépages de Colombard et Ugni Blanc. Après assemblage, il est mélangé en barrique de chêne régulièrement les premiers mois puis vieilli pendant de nombreuses années.

DÉGUSTATION

VIEUX PINEAU SUAVE ET ROND

Ce Pineau se distingue par une belle couleur Ambrée et brillante. Ses arômes ronds et suaves de fruits confits et de vanille tapissent le palais. Excellent en cocktails. On retrouve en finale les qualités d'un vieux pineau avec des notes de noix et de sous-bois. Bien structuré, intense et riche, ce Pineau ne contient pas de sulfites ajoutés.



NOTES SENSORIELLES

Bouche

Subtil mélange de sucosité, de rondeur, de notes vanillées et de fruits confits

Couleur

Jaune ambré, doré

Nez

Arômes de fruits confits et de miel (abricot, pruneau et cherry)

Palais

Pineau très aromatique avec une richesse intense et une belle sucosité

Finale

Explosion de fruits et de miel, notes de noix caractéristiques des vieux pineau

