

ESPRIT ORGANIC
— COGNAC —

PINEAU DES CHARENTES

PINEAU FRUITÉ ET GOURMAND

Pineau des Charentes rouge issu de Merlot et d'Ugni Blanc, avec une expression fruitée, souple et gourmande.

Ce Pineau rouge prolonge l'esprit de la gamme Esprit Organic dans un registre plus coloré : une bouche ronde, fraîche et fruitée, pensée pour l'apéritif, les desserts aux fruits ou un service légèrement rafraîchi

DÉGUSTATION PENSÉ POUR L'APÉRITIF

Ce Pineau rouge des Charentes est élaboré à partir de Merlot et d'Ugni Blanc. Il présente une robe rouge profonde et brillante. Le nez évoque les fruits rouges mûrs, la cerise et une touche de prune. La bouche est souple, ample et gourmande, avec une finale fruitée et légèrement épicée.



NOTES SENSORIELLES

Bouche

Fruits mûrs, cerise, prune, douceur du raisin rouge

Couleur

Rouge profond, reflets rubis, brillant

Nez

Fruité et gourmand, autour de la cerise et de la mûre. Délicat parfum de fruits rouges confits

Palais

Souple, rond, fruité avec une belle fraîcheur

Finale

Gourmande, fruitée et légèrement épicée