VIGNOBLE SIMONNOT, PINEAU DES CHARENTES BLANC ou ROSE TRADITION, AOC Pineau des Charentes, Blanc Liquoreux

AOC Pineau des Charentes, Cognac, France

PINEAU DES CHARENTES apéritif associant a la fois les cépages blancs ou rouges avec leurs richesses aromatiques ,sans autres sucres que le naturel voulut par dame nature et pour préserver tout cette richesse un mutage decognac élaboré l'année précédente .

PRÉSENTATION

pineau blanc 12.50€
pineau rosé 12.50€
pineau blanc rayon doré 14.000€
vieux pineau 24.00€
très vieux pineau blanc "Chemin de Boisne" 35.00€

LE MILLÉSIME

pas de millésime des années soit + de 5 ans ,soit + de 10 ans donneront aux pineaux leurs appellations VIEUX PINEAU ou TRÈS VIEUX PINEAU des CHARENTES.
RAYON DORE l' assemblage que nous voulons faire découvrir en exclusivité a nos clients.

SITUATION

au cœur de la région viticole situé dans un périmètre ou se côtoie les plus grands crus de notre terroir,zones délimitées avec en prime le climat océanique et le fleuve CHARENTE avec son tourisme fluvial

TERROIR

Terres assez pauvres peu humide et terrain séchant rapidement afin de stresser la végétation en bloquant sont trop grand développement et ainsi d'assurer un potentiel sucres développés important et ainsi d'avoir cette maturité maximum demandée.

À LA VIGNE

une taille plus courte afin d'obtenir cette qualité de fruit nécessaire a l'élaboration de nos pineaux des CHARENTES ;Des vignes plutôt plus âgées sont favorables a cette démarche ,et des soins particuliers sont nécessaires pour assurer cette qualité.travail des vignes par outils mécaniques,limitation des produits dans un respect de l'environnement et dans un cadre de démarche Haute Valeur Environnemental

VINIFICATION

pressurage des raisins,égouttage et passage en basse température ,nous assurent d'avoir les éléments principaux lors du mutage dans les 24 heures afin d'éviter un début de fermentation.Brassage 2 fois par jour durant la première semaine , stockage en tonneaux ou en fûts de chêne roux ,vides de cognac

VIGNOBLE SIMONNOT
20 rue du Petit Bourglioux, 16120 CHATEAUNEUF
Tel. 05 45 62 51 79 / 06 80 15 62 59 - vignoble.simonnot@wanadoo.fr
www.vignoblesimonnot;com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ÉLEVAGE

stockage en tonneaux ou en fûts de chêne roux ,vides de cognac
pour les qualités plus âgées le stockage en fûts de 600 litres donnera ce rancio aromatique noix,cajou,figues que seul un très vieux pineau développera
vieillit uniquement en fûts de chêne vide de cognac afin de profiter au mieux de cette bénédiction apportée par le bois ,plus de tanins a développer mais une identité remarquable va accentuer le vieillissement de nos pineaux.

16.5 A 19.5 % VOL.

Sans sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 50 hL
Rendement: 40 A 50 hL/ha
Âge moyen des vignes: 30 ans

SERVICE

servir frais sans glaçon .Conservation en bouteille fermée,étanche a l'air afin d'éviter l'évaporation alcoolique qui altérerai la conservation ;

DÉGUSTATION

frais ,pas glacé afin de préserver les arômes qu'une température trop faible pourrait masquer.

ACCORDS GOURMANDS

apéritifs,foie gras,fromages,et dessert le choix étant souvent lié au moment et aux mets qui arborent votre table.Pour e pineau rosé également gâteaux au chocolats ,tarte tatin sont d'excellent accompagnant de nos pineaux

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
MISS TELL				

VIGNOBLE SIMONNOT
20 rue du Petit Bourglioux, 16120 CHATEAUNEUF
Tel. 05 45 62 51 79 / 06 80 15 62 59 - vignoble.simonnot@wanadoo.fr
www.vignoblesimonnot;com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.