

Pineau des Charentes **BLANC**



- Le vignoble Boule s'étend sur une surface de 40 hectares dont 3 sont consacrés au pineau des charentes blanc.
- Les vignes d'une densité minimum de 4500 pieds à l'hectare ainsi qu'un enherbement total permet une bonne maîtrise des rendements et de la qualité. L'âge moyen du vignoble est de 30 ans.
- L'effeuillage vient s'ajouter aux autres travaux en vert pour améliorer la maturité du raisin.
- La production annuelle est de 35000 bouteilles.

Vinification : Vendanges mécaniques avec tri de la vendange à la vigne, macération pelliculaire à froid de 24 heures permettant l'extraction des arômes et tanins, puis pressurage direct avec séparation des jus de goutte et de presse, seul le jus de goutte sera utilisé pour la fabrication du pineau et un léger débourage permet de séparer les lies lourdes avant la mutation finale au cognac qui apportera l'alcool contenu dans le pineau.

Dégustation :

Issus du cépage Ugni-Blanc.

Robe brillante parée de reflets dorés,

Un nez intense et fruité.

La bouche souple, onctueuse et longue fini sur une note de miel très agréable,

Vin d'apéritif il peut se déguster avec du fois gras ou bien en dessert sur du roquefort. Il s'utilise également en cuisine dans les moules ou les sauces pour viandes rouges.

Température de dégustation de 5 à 6°C

Bouteille de 75 Cl

TAV 17% Vol.