



Pineau des Charentes BLANC

- Les vignobles Boule s'étendent sur une surface de 47 hectares situés sur la limite du Cognaçais et du Bordelais. 6 sont consacrés au pineau des Charentes blanc.
- Les raisins issus de vignes d'une densité minimum de 4000 pieds à l'hectare, se nourrissent dans des sols argilo-sableux. Un enherbement total permet une bonne maîtrise des rendements de la qualité et de la préservation des sols. L'âge moyen du vignoble est de 20 ans.
- L'effeuillage vient s'ajouter aux autres travaux en vert pour améliorer la maturité du raisin.
- La production annuelle est de 30000 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 avec séparation des jus de goutte et de presse, seul le jus de goutte sera utilisé pour la fabrication du pineau et un léger débourbage permet de séparer les lies lourdes avant la mutation finale au cognac qui apportera l'alcool contenu dans le pineau.

Élevage : Le Vieillissement du Pineau des Charentes se fait exclusivement sous bois de chêne barriques et tonneaux, pendant une durée minimale de 30 mois.

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 aussi se déguster en dessert sur du roquefort. Il s'utilise également en cuisine dans les moules ou les sauces.

Température de dégustation de 5 à 6°C

Bouteille type cognaçaise en verre blanc de 75 Cl

TAV 17% Vol.