



# Pineau des Charentes ROUGE

- 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 Rouge.
- Les raisins issus de vignes d'une densité minimum de 4000 pieds à l'hectare, se nourrissent dans des sols sableux. L'enherbement combiné au travail du sol permet une bonne maîtrise des rendements de la qualité et de la préservation des sols. L'âge moyen du vignoble est de 15 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 de 72 heures permettant l'extraction de la couleur, des arômes et des 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 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, tonneaux, pendant une durée minimale de 12 mois.

**Dégustation :**

Issus 100% du cépage Merlot.

Couleur rouge profond, intense.

Un nez puissant, très expressif et fruité.

Très riche en bouche ou l'on retrouve les arômes de fruits rouges.

Vin d'apéritif il peut se servir dans un melon, ou bien en vin de dessert sur des pâtisseries au chocolat.

Température de dégustation de 5 à 6 °C.

Bouteille type cognaçaise en verre blanc de 75 Cl

TAV 17 % Vol.