


Domaine de la Ville –Pineau des Charentes

BLANC TRADITION

- 
- 📍 Origine : Saint-Thomas-de-Conac, Charente-Maritime, Nouvelle-Aquitaine
 - 🌿 Sol : Argilo-calcaires
 - 🍇 Cépages : Ugni blanc (90%), Colombard (10%)
 - 🕒 Vieillessement : Minimum 18 mois en fût de chêne. Assemblage de Pineau de 4 à 7 ans lors de la mise en bouteille
 - 👃 Nez : Intense et aromatique, mêlant fruits blancs mûrs, mirabelle, touches cireuses et léger rancio.
 - 👄 Bouche : Attaque opulente, évolution tendue et minérale, texture soyeuse et élégante
 - 🍷 Robe : Lumineuse, aux reflets or paille éclatants
 - 🌸 Caractère : Raffiné, lumineux, alliant gourmandise et fraîcheur
 - 🔑 Degré d'alcool : 17%
 - 📦 Format : Bouteille 75 cl – Carton de 6 bouteilles
 - 🍽️ Accords : Idéal à l'apéritif ou avec des mets fins tels que le Foie gras ou des fromages à pâte persillée
 - 📦 Stockage/Conservation : Equipé d'un bouchon à tête, le Pineau des Charentes se stocke et se conserve debout. A Consommer frais.

