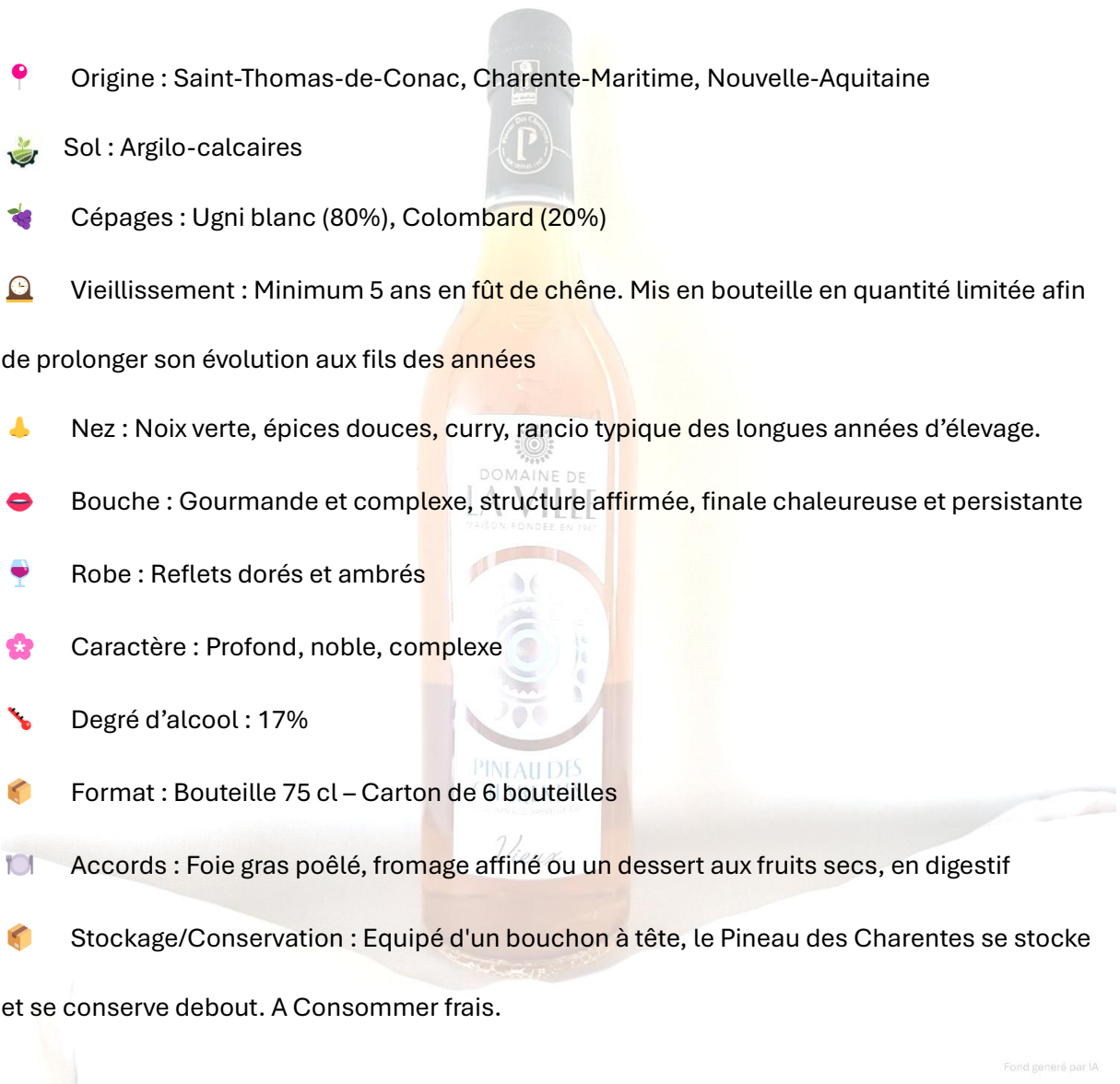


Domaine de la Ville –Pineau des Charentes

VIEUX BLANC



- 📍 Origine : Saint-Thomas-de-Conac, Charente-Maritime, Nouvelle-Aquitaine
- 🌱 Sol : Argilo-calcaires
- 🍇 Cépages : Ugni blanc (80%), Colombard (20%)
- 🕒 Vieillessement : Minimum 5 ans en fût de chêne. Mis en bouteille en quantité limitée afin de prolonger son évolution aux fils des années
- 👃 Nez : Noix verte, épices douces, curry, rancio typique des longues années d'élevage.
- 👄 Bouche : Gourmande et complexe, structure affirmée, finale chaleureuse et persistante
- 🍷 Robe : Reflets dorés et ambrés
- 🌸 Caractère : Profond, noble, complexe
- 🔑 Degré d'alcool : 17%
- 📦 Format : Bouteille 75 cl – Carton de 6 bouteilles
- 🍽️ Accords : Foie gras poêlé, fromage affiné ou un dessert aux fruits secs, en digestif
- 📦 Stockage/Conservation : Equipé d'un bouchon à tête, le Pineau des Charentes se stocke et se conserve debout. A Consommer frais.

Fond généré par IA

