

Très Vieux Pineau des

Charentes AOC, Bache-Gabrielsen

Un trésor rare originaire de Charente

Beschreibung:

Le Très Vieux Pineau de Bache-Gabrielsen est un trésor rare issu du cœur de la Charente. Il est obtenu en assemblant du cognac jeune et du moût de raisin fraîchement pressé, qui mûrissent ensemble pendant de nombreuses années en fûts de chêne. Ce long vieillissement lui confère une couleur ambrée profonde et un bouquet complexe aux arômes de fruits confits, de miel, de noix et d'épices fines. En bouche, il est doux, élégant et corsé, avec un équilibre entre une douceur naturelle et une fraîcheur noble. Un digestif de caractère, qui incarne à la fois la culture française du plaisir et son histoire.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Un verre de Sauternes est à lui seul un plaisir hors pair. Le Moscato d'Asti est parfait à l'apéritif avec du parmesan. Le Riesling allemand plus léger met en valeur asperges, poissons et fromages. Les vins doux et fruités s'harmonisent avec les desserts.

Servierempfehlung:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine: France

Produzent: Bache-Gabrielsen

Elevage: 120 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 17.0%

Cépage(s): Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Sémillon, Sauvignon Blanc, Montils

Artikelnummer: 09051--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Très Vieux Pineau des

Charentes AOC
Bache-Gabrielsen

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Sémillon, Sauvignon Blanc, Montils
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	120 Mois en Barrique
Vol. alcool:	17.0%
Servier:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.