

Très Vieux Pineau des

Charentes AOC, Bache-Gabrielsen

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	France
Producteur:	Bache-Gabrielsen
Notation(s):	
Elevage:	120 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	17.0 %
Apogée:	Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.
Cépage(s):	Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Sémillon, Sauvignon Blanc, Montils
Référence:	09051--



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Très Vieux Pineau des

Charentes AOC
Bache-Gabrielsen

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Sémillon, Sauvignon Blanc, Montils
Apogée:	Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	120 Mois en Barrique
Vol. alcool:	17.0 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.