

## Très Vieux Pineau des

Charentes AOC, Bache-Gabrielsen

Un raro tesoro della Charente

### Descrizione:

Il Très Vieux Pineau di Bache-Gabrielsen è un raro tesoro proveniente dal cuore della Charente. Nasce dall'unione di cognac giovane e mosto d'uva appena spremuto, che maturano insieme per molti anni in botti di rovere. Questo lungo processo di invecchiamento gli conferisce un colore ambrato intenso e un aroma multistrato di frutta candita, miele, noci e spezie fini. Al palato è morbido, elegante e corposo, con un equilibrio di dolcezza naturale ed elegante freschezza. Un digestivo pieno di carattere e, allo stesso tempo, espressione della cultura gastronomica francese e della sua storia.

### Profilo aromatico:

### Ideale con:

Un bicchiere di Sauternes è un piacere in sé. Il Moscato d'Asti è perfetto come aperitivo con il parmigiano. Il Riesling tedesco, più leggero, esalta gli asparagi, il pesce e il formaggio. I vini dolci e fruttati si abbinano bene ai dessert.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10%, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Produttore:** Bache-Gabrielsen

**Allevamento:** 120 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 17.0%

**Varietà d'uva:** Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Sémillon, Sauvignon Blanc, Montils

**Numero articolo:** 09051--



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Très Vieux Pineau des

Charentes AOC  
Bache-Gabrielsen

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Sémillon, Sauvignon Blanc, Montils
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	120 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	17.0%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10 %, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.