

## PINEAU DES CHARENTES Château d'Orignac

'Pineau des Charentes' is een Franse zoete likeurwijn gemaakt op basis van druivensap en Cognac. 'Château D'Orignac' is befaamd om zijn uitstekende oude Cognac's en is tevens producent van een sublieme 'Pineau des Charentes'. Hij werd enige tijd geleden door het Britse wijnmagazine 'Decanter' onderscheiden als een der beste! De uiterst subtiële combinatie van eikgerijpte Cognac met Cabernet Sauvignon en Merlot is de ziel van deze wijn. Na vijf jaar rijping op eiken vaten, brengt hij een toets van volheid, evenwicht en complexiteit. Een overheerlijk aroma van noten dat verdwijnt in het gehemelte en ons tot een rijke, romige wijn brengt die enkele minuten nablijft. Fris te schenken. Verrukkelijk!

<b>Artikelnummer:</b>	AL66A
<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Charentes
<b>Appelatie:</b>	AC Pineau des Charentes
<b>Druivensoort:</b>	Cabernet Sauvignon Merlot
<b>Alcohol:</b>	18%
<b>Rijping op vaten:</b>	5 Jaar
<b>Gerechten waar deze wijn bij past:</b>	glaasje zomaar Blauwe kazen Fruiteddesserts roomdesserts Appelgebak

## PINEAU DES CHARENTES Château d'Orignac

Le Pineau des Charentes est un vin de liqueur français fait à base de cognac et de jus de raisin. Le Château D'Orignac est réputé pour ses vieux cognacs magnifiques et son sublime pineau des Charentes. La revue du vin anglaise "Decanter" l'a placé il y a quelque temps parmi les meilleurs. La combinaison très subtile de cognac vieilli en fût de chêne et de jus de cabernet-sauvignon et de merlot constitue l'âme de ce vin. Cinq ans d'élevage sous bois lui confèrent plénitude, équilibre et complexité. En bouche, la saveur délicieuse de noisettes emplit le palais de sa richesse et de son onctuosité pour y rester plusieurs minutes. Servez ce vin de liqueur bien frais. Un vrai délice !

<b>N°:</b>	AL66A
<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Charentes
<b>Appellation:</b>	AC Pineau des Charentes
<b>Cépage:</b>	Cabernet Sauvignon Merlot
<b>Alcohol:</b>	18%
<b>Vieillessement en fûts:</b>	5 Jaar
<b>Des plats qui correspondent à ce vin:</b>	glaasje zomaar Blauwe kazen Fruiteddesserts roomdesserts Appelgebak