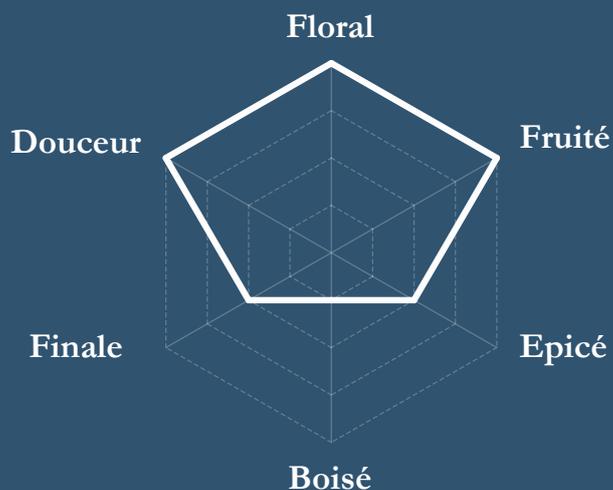


Fiche Technique

PINEAU VAUDON

Le Pineau des Charentes est l'apéritif parfait pour toutes les occasions.



Arômes : Riche et ronde avec des arômes de figue et de vanille, des notes florales de fleurs de vigne.

Bouche : Des notes florales, de miel, d'amande et de vanille.



TAV: 17.5% Vol.

Cépage : Ugni Blanc.



Appellation:

Pineau des Charentes

Contenance : 75cl

Présentation : Bouteille

Vieillessement indicatif :

18 mois minimum.

Technique d'assemblage :

Association de moût de raisin et de cognac vieilli en fût de chêne.

Quelques mots du Maître de Chai,

Merveilleux mariage entre le jus de raisin et le cognac, ils accompagneront vos apéritifs et vos plats à la manière d'un vin liquoreux.