

Une certaine idée du vin...

...des idées pour le valoriser.



Appellation :

AOC Pineau des Charentes

Dénomination :

Pineau Blanc

Le Domaine : Gardrat.

C'est à l'Ouest du vignoble de Cognac, à 20 minutes de Royan, à Cozes, que le Domaine familial Gardrat, acquit en 1894 l'ébauche de la propriété actuelle, qui s'étend aujourd'hui sur 35ha de vigne. La première mise en bouteille a eu lieu en 1977 pour le Pineau des Charentes, et en 1988 pour le Vin de Pays Charentais. C'est avec amour et passion que la famille Gardrat cultive ses vignes en alliant méthodes ancestrales et soucis de qualité.

Cépages :

Ugni Blanc

Formats disponibles :

Bouteilles 75 cl uniquement.

Notre appréciation :

Ce Pineau issu du cépage Ugni-blanc est vieilli dans des contenants en chêne de 225 litres pendant au minimum 6 ans. Cet élevage lui confère toute une palette de délicats arômes grâce à laquelle on retrouve le coing, l'abricot, le tout porté par des notes vanillées. À déguster frais à l'apéritif et saura accompagner à merveille un foie gras, un fromage de chèvre ou encore un dessert au chocolat.

Le vin n'est pas un produit comme les autres, confiez votre offre vin à un partenaire expert de la filière.