



Appellation : AOC Pineau des Charentes

Dénomination : Blanc Tradition.

Le domaine : Domaine de la Margotterie

Le domaine de la Margotterie se compose de 28 hectares en appellation AOC Cognac et AOC Pineau des Charentes. 80 % de la vigne de Charente est de l'Ugni Blanc, c'est le cépage le plus réputé pour la production d'eau de vie. Les arômes secondaires de l'Ugni-Blanc sont très intéressants lors de la distillation de l'eau-de-vie, associés avec le cuivre, ils permettent d'obtenir un produit de qualité aromatique intense. De plus, la présence de 20 % de Merlot Blanc et de Colombard est un réel atout de démarcation dans la production des Pineaux.

Le terroir : Sablo-Argileux

Les Cépages : Ugni-blanc et Colombard

Elevage : Traditionnel en fûts de chêne pendant 36 mois.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

Vous allez être ensorcelés par sa robe jaune or, résultat d'un assemblage de jus de raisins frais et d'eau-de-vie. Le Pineau Blanc Tradition du Domaine de la Margotterie sera parfait, servi en apéritif, accompagné de foie gras. Son nez vous transportera entre les arômes de fruits secs et de miel tandis qu'en bouche, il vous fera découvrir les saveurs des amandes et des pommes.

Certification : Culture raisonnée non certifiée

