

Une certaine idée du vin...

... deux 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 :

Avec sa robe d'un vieil or profond, ce Pineau blanc dégage des notes de fruits frais : pêche, figue... Après une attaque fraîche, il offre une sensation d'ampleur avec ses arômes de fruits secs : amande, noix, coing... Le Pineau des Charentes est un vin fin et délicat qui se déguste bien frais à l'apéritif. Il accompagnera également des mets très fins tels le foie gras, ou se mariera à ravir avec une tomme de chèvre ou un melon charentais.

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