



Appellation : AOC Pineau des Charentes

Dénomination : Rouge 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 Cabernet Sauvignon.

Eleuage : Traditionnel en fûts de chêne pendant 36 mois.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

Sa robe d'un rubis brillant et son nez aux parfums de cassis, myrtilles et fraises vous fera voyager. Equilibré et rond en bouche, il sera également parfait lors d'un apéritif en famille ou entre amis.

Certification : Culture raisonnée non certifiée.

