Wijnfiche

Château d'Orignac - Pineau des Charentes
DIVERSE —

Year specific information

Zilveren medaille: concours Mondialle de Bruxelles 2008

Taste

In tegenstelling tot de meeste pineau's wordt deze gemaakt uit blauwe druiven. Ook wordt na de assemblage deze pineau, ipv de gebruikelijke 18 maanden, 5 jaar op vat gelagerd. De neus heeft aroma's van vijgen, vanille, pruimen, abrikoos, soorten kaas, honing, walnoten en amandel. De aangename afdronk in de mond is fris, gastronomisch en heeft complexe geuren. Het is dus een uitmuntende zoete complexe maar perfect in evenwicht zijnde amberkleurige godendrank!

Food pairing

Pastry | Cheese - hard | Vanilla ice cream | Cheese - Rochefort | Aperitif

General information

Type: Apero & Digestif
Grape varieties: Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (40%)
Viticulture: Traditional
Storage (years): "niet gedefinieerd"
Serving temperature: 8 °C
Taste profile: pineau

