

## **Domaine**

### **Vaudon**

Tout a commencé en 1771, lorsque François Gaborit a légué son domaine et ses vignobles de Mérignac à son beau-fils, Pierre Nalbert. Pendant des générations, le domaine a grandi et évolué. Avance rapide jusqu'au 20ème siècle : Denis Nalbert, puis Pierre Mousset plantent une grande partie du vignoble actuel et installent le premier alambic de 25hl. Le second a été installé par Bernard Vaudon.

Aujourd'hui, Anne-Marie Vaudon et Pierre Vaudon sont les gardiens de cette histoire et de ce savoir-faire.

## **Vinification**

Ce Vaudon Pineau de Charantes a été élaboré en assemblant 2/3 de jus de raisin frais avec 1/3 de Cognac. Ensuite, maturation de 18 mois en fûts de chêne.

## **Dégustation**

Or avec des reflets ambrés. Bouquet riche de fleurs, de figes et de vanille. En bouche, on retrouve des arômes de fleurs et de vanille, ainsi que de noix, d'amande et de miel.

## **Mets adaptées**

Desserts, Foie gras

## **Caractéristiques**

Type: Apero & Digestief

Cépage: Ugni Blanc (100%)

Stocker (années): + 2-3

