Pineau des Charentes Blanc "Maison Ragnaud Ambeville" 70 cl 17°C

La robe est jaune dorée,le nez est élégant et expressif,et se développe des nuances confites et de fleurs grasses.La bouche est riche et suave, arôm

Référence : 598402

Prix : 19.45 €

Descriptif :

Pineau des Charentes Blanc "Maison Ragnaud Ambeville" 70 cl 17°C

Le vignoble est présent depuis 1860, et en 1920 Paul Ragnaud s'est installé au château à Ambreville,suivi en 1941 par son fils Raymond , sa femme et ses enfants travaillent au Domaine et développe l'exploitation pour acquérir aujourd'hui 47 hectares en Grande Champagne sur 3 propriétés (Ambleville,Criteuil, et Lignières-Sonneville). Ils distillent dans 2 alambics en cuivre de 16Hl conserve que le coeur de chauffe, ensuite les eaux de vie sont conservées dans des barriques en chêne neuf provenant du limousin, puis dans des fûts plus vieux pour un excès de tanins.

L'élevage se fait pendant 4 ans dans des fûts de chêne.

notes de dégustation :

La robe est jaune dorée,le nez est élégant et expressif,et se développe des nuances confites et de fleurs grasses.La bouche est riche et suave, arôme de figues, de miel, et de fuits secs,rehaussée d'une pointe d'acidité rafraîchissante. La finale est digeste et longue.

cépages: Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard

accords: à l'apéritif, foie gras, pâtisserie

T°S: 8-10°C

G: 2 mois après ouverture

Lien vers la fiche du produit