

Kære medlem!

Lhéraud Pineau des Charentes



Pineau des Charentes er det pragtfulde resultat af vin, hvis gæring stoppes ved tilsætning af Cognac, når den har den ønskede sødme. Druesorterne er Ugni Blanc, Folle Blanche og Colombard.

Den bør nydes afkølet og er særdeles velegnet som aperitif, til foie gras, muslinger, Roquefort ost samt de fleste desserter.

Det er et unikt produkt, som vinder større og større indpas.

Denne vin har lagret i 7 år på egetræsfade, der tidligere har været brugt til cognac.

Bør drikkes i løbet af et par år.

Frankrig - Dessertvin

Drue: Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard