

Château d'Orignac – Pineau des Charentes DIVERSE —

Year specific information

Zilveren medaille: concours Mondiale 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 | Caramel | Cheese - Rochefort | Aperitif

General information

Type: Aperero & Digestif

Grape varieties: Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (40%)

Viticulture: Traditional

Storage (years): "niet gedefinieerd"

Serving temperature: 8° C

Taste profile: pineau

