

Pineau des Charentes **ROUGE**

- Le vignoble Boule s'étend sur une surface de 40 hectares dont 3 sont consacrés au pineau des charentes rouge.
- Les vignes d'une densité minimum de 4500 pieds à l'hectare ainsi qu'un enherbement total permet une bonne maîtrise des rendements et de la qualité. L'âge moyen du vignoble est de 15 ans.
- L'effeuillage vient s'ajouter aux autres travaux en vert pour améliorer la maturité du raisin.
- La production annuelle est de 20000 bouteilles.



Vinification : Vendanges mécaniques avec tri de la vendange à la vigne, macération pelliculaire de 72 heures permettant l'extraction de la couleur, des arômes et des tanins, puis pressurage direct avec séparation des jus de goutte et de presse, seul le jus de goutte sera utilisé pour la fabrication du pineau et un léger débourage permet de séparer les lies lourdes avant la mutation finale au cognac qui apportera l'alcool contenu dans le pineau.

Dégustation :

Issus 100% du cépage Merlot.

Couleur rouge profond, intense.

Un nez puissant, très expressif et fruité.

Très riche en bouche ou l'on retrouve les arômes de fruits rouges.

Vin d'apéritif il peut se servir dans un melon, ou bien en vin de dessert sur des pâtisseries au chocolat ou salade de fruits rouge comme la fraise.

Température de dégustation de 5 à 6 °C.

Bouteille de 75 Cl.

TAV 17 % Vol.