

BOURGOIN PINEAU



CÉPAGE

Ugni Blanc

Distillation et élevage

Bourgoin Pineau est issu d'un mutage de jus de raisin ugni blanc et de cognac

Le mutage du moût de raisin est effectué après un léger début de fermentation, s'en suivront un élevage de 12 mois en fût roux ayant contenu de vieux cognacs, puis un séjour d'inversion en cuve inerte pendant 4 ans.

Dégustation

Désaltérant, ce pineau des Charentes blanc surprend par sa fraîcheur et sa légèreté, sa légèreté et ses notes d'abricot rouge du Roussillon.

Légèrement acidulé et d'une ampleur en bouche inédite, vous l'apprécierez seul ou bien allongé de bulles.

GRAPE

Ugni Blanc

Distillation and ageing

Bourgoin Pineau is made from a mutage of Ugni Blanc grape juice and cognac

The grape must is mutated after a slight start of fermentation, followed by a 12-month aging in red barrels that have contained old cognacs, then an inversion stay in an inert vat for 4 years.

Tasting

Thirst-quenching, this white Pineau des Charentes surprises with its freshness and lightness, its lightness and its notes of red apricot from Roussillon. Slightly acidic and of an unprecedented scale on the palate, you will enjoy it on its own or extended with bubbles.