

# Château de Montifaud

DEPUIS 1866

## Pineau des Charentes Blanc



### CÉPAGE:

50% de Colombard et 50% d'Ugni blanc.

**SOL:** processus de culture durable, sol calcaire de Petite Champagne (calcaire).

### VINIFICATION / ELEVAGE

Après les contrôles de maturité, les raisins sont ramassés à la main pour la meilleure sélection de raisins. Une macération est effectuée pendant 36 heures pour concentrer tous les arômes et apporter gras et structure à notre Pineau des Charentes. Les 2 variétés sont pressées séparément dans une presse pneumatique spécifique. Le jus de raisin (3/4) est mélangé avec (1/4) du cognac (au moins 70% volume et vieilli au moins 1 an). L'ajout du Cognac à haute teneur en alcool interrompt le début de la fermentation, conservant ainsi le sucre naturel du raisin. Cet assemblage est vieilli en fûts de chêne français (roux et vieux) pendant de nombreuses années.

### DÉGUSTATION

**Nez:** notes d'abricot et de pêche blanche

**Bouche:** Le cépage Ugni blanc apporte finesse et élégance avec une légère pointe d'acidité.

Parfait pour l'apéritif, c'est un accord parfait avec du fromage ou un dessert fruité. Le pineau doit être servi frais, à 5 ° C!

**Cocktail:** Versez 3 cl de jus de citron, 3 cl de blanc d'oeuf et 6 cl de pineau blanc dans un shaker pour agiter; puis ouvrez et ajoutez des glaçons pour secouer à nouveau. Versez dans un verre et ajoutez une petite peau de citron.

### GRAPE VARIETIES:

50% of Colombard and 50% of Ugni blanc.

**SOIL:** sustainable growing process, Petite Champagne chalky soil (limestone).

### VINIFICATION / AGEING

After maturity controls, grapes are picked-up by hand for the best selection of grapes. A maceration is carried out for 36 hours to concentrate all the aromas and bring fatness and structure to our Pineau des Charentes. The 2 varieties are pressed separately in a specific pneumatic press. The grape juice (3/4) is mixed with (1/4) Cognac brandy (at least 70% volume and aged at least 1 year). Adding the Cognac with a high alcohol content interrupts the start of fermentation, thus keeping the natural sugar of the grape. This blend is aged in French oak casks (roux and old) for many years.

### TASTING

**Nose:** notes of apricot and white peach

**Mouth:** The Ugni blanc grape variety brings finesse and elegance with a slight hint of acidity.

Perfect for Aperitif, this is a perfect match with cheese or fruity dessert as well. Pineau should be served chilled, at 5°C!

**Cocktail:** For 3cl (1 oz) lemon juice, 3cl (1oz) egg-white and 6cl (2oz) white Pineau into a shaker to shake; then open and add ice cubes to shake again. Pour into a glass and add a small skin of lemon.