

Château de Montifaud

DEPUIS 1866

Pineau des Charentes Rouge



CÉPAGE:

Merlot, Cabernet Sauvignon

SOL: le calcaire actif est très élevé.

VINIFICATION / ELEVAGE

Après les contrôles de maturité, les raisins sont ramassés à la main pour la meilleure sélection des raisins. Une macération est réalisée pendant 48 heures pour obtenir une couleur optimale et concentrer tous les arômes. Les 2 cépages sont pressés séparément dans un presseur 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 forte teneur en alcool interrompt le début de la fermentation, conservant ainsi le sucre naturel du raisin. Cet assemblage a vieilli en fûts de chêne français pendant de nombreuses années.

DÉGUSTATION

Nez: particulièrement fruité, notes de framboise, de cerise et de groseille.

Bouche: Le Cabernet confère une puissance aromatique, et le Merlot donne au Pineau richesse et corps: un équilibre parfait entre le fruit, la structure, l'acidité et la rondeur.

Rare sur le marché, vous serez séduit par le délicieux fruité de ce Pineau. Son attaque douce et chaleureuse vous séduira pour un apéritif servi frais à 5 ° C! Il se marie parfaitement avec les pâtisseries au chocolat!

Cocktail: Dans un shaker, verser des glaçons, ajouter 40 ml de Pineau des Charentes Jeune Rouge Château Montifaud, 30 ml de jus d'ananas, 20 ml de lait de coco, 10 ml de jus de citron vert et 1 pincée de sirop de fraise. Agiter pendant 20 secondes et servir.

GRAPE VARIETIES:

Merlot, Cabernet Sauvignon

SOIL: active limestone is very high.

VINIFICATION / AGEING

After maturity controls, grapes are picked-up by hand for the best selection of grapes.

A maceration is carried out for 48 hours to obtain an optimal color and concentrate all the aromas. 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: particularly fruity: notes of raspberry, cherry and redcurrant.

Mouth: The Cabernet confers aromatic power, and the Merlot gives the Pineau richness and body: a perfect balance between fruit, structure, acidity and roundness.

Rare on the market, you will be seduced by the delicious fruitiness of this Pineau. Its soft and warm attack will seduce you for an aperitif served chilled at 5 ° C! It goes perfectly with chocolate pastries!

Cocktail: In a shaker, pour ice cubes. Add 40 ml Pineau des Charentes Jeune Rouge Château Montifaud, 30 ml pineapple juice, 20 ml coconut milk, 10 ml lime juice and 1 pinch of strawberry syrup. Shake for 20 seconds and serve.