

# BOURGOIN PINEAU



BOURGOIN PINEAU est issu d'un mutage de moût de raisin ugni blanc et de cognac xo. Désaltérant, ce pineau des charentes blanc étonnera par sa fraîcheur, sa légèreté et ses notes d'abricot rouge du Roussillon. Le mutage 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 au minimum 9 ans. Acidité remarquable, ampleur en bouche inédite.

CÉPAGE 100% ugni blanc, porte-greffe ruggeri 140

AOC pineau des charentes appellation d'origine contrôlée

TERROIR cénomanien moyen, calcaire à ichthyosarcolite

VINIFICATION levures indigènes

STABILISATION non stabilisé, sans sulfites

ÉLEVAGE en milieu oxydatif, à l'extérieur

VIEILLISSEMENT fût de 350L, quercus robur, limousin

SOUTIRAGE par gravité, en quadrature de lune

FITRATION néant

MISE EN BOUTEILLE à la main dans la joie et l'allegresse

BOURGOIN PINEAU is coming from a fortification of ugni blanc must and fine xo cognac. Thirst-quenching, this white pineau des Charentes will surprise you as it is fresh, light and so very elegantly tasty. The key aroma note at the heart of this golden liquid, being the red apricot from the Roussillon region. The fortification is achieved right by the start of the fermentation. It will then be aged for 12 months in second-hand casks infused with very old cognacs. A 9 years journey will then start to invert the natural sugars, in a stainless-steel vat. BOURGOIN PINEAU is differentiating itself from other pineau's thanks to its balanced acidity and a unique mouthfeel.

GRAPE VARIETIES 100% ugni blanc, ruggeri rootstock 140

AOC pineau des charentes appellation d'origine contrôlée

TERROIR Middle Cenomanian, limestone with ichthyosarcolite

VINIFICATION indigenous yeasts

STABILISATION unstabilised, no sulphites

AGEING in an oxidative environment, outdoors

FILTRATION none

BOTTLED by hand in a joyful and cheerful atmosphere