Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS ŌENŌ

H. MOUNIER

Reynac Pineau des Charentes

21,90$
* Prix de détail suggéré

H.MOUNIER 1858

Code produit	101394
Prix licencié	20.27$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
Statut	Disponible
Type de produit	Mistelle de vin
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
Région	Poitou-Charentes
Appellation	Pineau des Charentes
Qualité	Ne s'applique pas
Cépage(s)	Ugni blanc 60 %
Cépage(s)	Colombard 20 %
Cépage(s)	Folle blanche 20 %
Couleur	Blanc
Taux de sucre	130 g/L
Fermeture	Métal vissé

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La maison REYNAC a été fondée par la société H. Mounier depuis son lancement en 1969, elle a fortement contribué au développement du Pineau des Charentes. Elle a montré l'exemple pour l'ensemble de la profession afin de faire connaître et apprécier ce vin de liqueur au-delà des frontières de la Charente et de la Charente-Maritime.

NOTES DE DÉGUSTATION

Fruité et délicat, ce pineau offre une agréable sensation de douceur et d'équilibre. Son arôme se caractérise principalement par des notes de raisins frais, mûris sous le soleil, puis un final de tilleul séché.

Toujours servi frais, il sera consommé en apéritif ou en cocktail, et accompagnera aussi bien des saint-jacques poêlées que du foie gras.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le Pineau des Charentes blanc REYNAC provient essentiellement des cépages Ugni Blanc, Folle Blanche et Colombard. Son élevage sous bois lui confère une jolie couleur jaune brillant, aux reflets d'or.