

COGNAC HARDY

Coq D'Or Pineau des Charentes

21,15\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	24208
	Prix licencié	19.61\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
	Statut	Disponible
	Type de produit	Mistelle de vin
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Poitou-Charentes
	Appellation	Pineau des Charentes
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Ugni blanc 40 %
	Cépage(s)	Folle blanche 30 %
	Cépage(s)	Colombard 30 %
	Pourcentage d'alcool	17%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	140
	Fermeture	Couronne métallique
	À boire	prêt à boire



INFORMATION SUR LE DOMAINE

La Maison Hardy doit son nom à un gentleman britannique, Anthony Hardy. En bon professionnel des vins et spiritueux il s'échappe régulièrement de Londres pour contrôler la qualité des crus de Charentes. Il succombe au charme de la région et finit par s'y installer. Il fonde la Maison Hardy en 1863. Il adopte le coq gaulois comme emblème de sa maison.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Hardy Coq D'Or est un Pineau à la robe dorée, belle et brillante. Son bouquet très délicat développe des notes de fruits secs, de miel et de tilleul sec. Ce Pineau a une attaque souple et remarquablement ample, et révèle de délicieux arômes fruités et une agréable harmonie. Les notes de raisin frais de ce Coq d'Or bien rond et voluptueux vous séduiront totalement.

Accord mets et vin:

Idéal en apéritif, il faut le servir assez frais, sans glaçons. Délicieux avec du foie gras,...

NOTES SUR LE PRODUIT

Les pineaux des Charentes Coq d'Or expriment toute la finesse du style Hardy, avec de la subtilité dans les arômes et un juste équilibre entre fraîcheur et rondeur.