



DOMAINE ELISABETH



Nome: PINEAU DES CHARENTES BLANC BIO

Classificazione: VIN DE LIQUEUR

Regione: CHARENTE

Denominazione: PINEAU DES CHARENTES

Colore: GIALLO Paglierino

Vitigni: COLOMBAR e UGNI BLANC

Grado Alcol: 17%

Coltura: Situato nel cuore dell'illustre terroir del cognac, il Domaine Elisabeth è un'antichissima tenuta di famiglia la cui tradizione non si è interrotta dal 1767.

Attenti all'ambiente e rispettosi del futuro dei propri figli, nel 1997 la famiglia Arrivé ha intrapreso la gestione dei vigneti in coltivazione biologica: lavoro in vigna senza alcun prodotto chimico, vinificazione naturale (secondo disciplinare la cui applicazione è regolarmente verificata da ECOCERT).

Su una superficie di 35 ettari, il vigneto è coltivato a Chardonnay, Sauvignon, Ugni Blanc, Colombard per le uve bianche e Merlot ed Egidola per le uve rosse.

In Cantina: macerazione in botti di rovere per un minimo di 24 mesi di succo d'uva bianca con aggiunta di cognac invecchiato almeno 2 anni.

Caratteristiche: di colore giallo paglierino con profondi riflessi dorati, sprigiona profumi intensi ed eleganti di grande complessità con note di fiori di tiglio, frutta fresca (pesca, prugna) e frutta secca (mandorle) con un tocco di vaniglia e miele. Al palato è deciso pieno e generoso di grande ricchezza aromatica.

Abbinamenti: da degustare freddo tra i 6 ° e gli 8 ° C come aperitivo o in abbinamento con foie gras, formaggi come il Roquefort e con il tuo dolce preferito.