



PINEAU DES CHARENTES BLANC

David RAMNOUX



Contexte : Le Domaine des Bellevues se situe à Mareuil à 12 km au nord de Jarnac. Il est installé depuis 3 générations dans le cru des Fins Bois, au cœur de la région de Cognac. Il est dirigé par David Ramnoux, vigneron indépendant et bouilleur de cru, issu d'une famille de viticulteurs depuis 1811. Avec son épouse, ils ont à cœur d'élaborer des produits de caractère reflète

de l'identité de leur terroir. Le vignoble s'étend sur 8,5 hectares et a la particularité d'assurer ses productions selon les méthodes de l'agriculture biologique et biodynamique. Toute la production est transformée sur le domaine (vinification, distillation et vieillissement).

Méthode d'élaboration : Le Pineau des Charentes est l'heureux mariage du cognac avec du moût de raisin. Le mutage c'est l'ajout d'eau-de-vie de cognac dans le moût de raisin qui permet de stopper la fermentation alcoolique et ainsi de stabiliser le produit. Après plusieurs années de vieillissement en fûts de chêne, on obtient une boisson subtile et harmonieuse

Cépages : Ugni blanc, Colombard, et un faible pourcentage de Semillon. Vignes âgées de plus de 50 ans.

Terroir : Argilo-calcaire.

Température de Service : 8° à 10°C.

Observations : Ce Pineau présente une robe jaune d'or clair, un nez intense avec des arômes de fruits confits, d'agrumes et de fleurs de vigne, relevées d'une note miellée. La bouche montre une belle acidité qui équilibre les sucres et des arômes qui évoquent des souvenirs d'enfance : tarte tatin juste sortie du four, pâte de coing en train de refroidir.

Rencontres heureuses :

A essayer à l'apéritif accompagné de noix nobles, en entrée sur un melon en été et du foie gras en hiver, sans oublier fromage de chèvre et desserts.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com