



VIEUX PINEAU DES CHARENTES

ROUGE ET BLANC

50 cl - 18%



Notre vieux Pineaux des Charentes Prulho est une **spécialité locale**.

C'est un assemblage sucré et savoureux de moût de raisin et de Cognac, qui ont vieilli ensemble pendant **10 ans en fût de chêne**.



Le vieillissement permet de dévoiler une harmonie de saveurs et des arômes très spécifiques de vanille, de noix, de fruits secs et confits.

CONSEIL DE CONSOMMATION

A l'apéritif ou en digestif, nous recommandons que ce vieux pineau Prulho soit servi frais entre 5°C et 6°C.

L'utilisation d'un verre tulipe accentuera sa couleur, son bouquet de senteur et augmentera la puissance des arômes.

Il sera un accord parfait avec le foie gras, le melon, le fromage ou les tartes.

