

Très vieux pineau "Le Reste des Anges"



Note : Pas noté

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

Ce très vieux et rare Pineau sélectionné par notre maître de chai a été élevé en fût de chêne français pendant plus de dix ans.

Notes de dégustation

"Nez subtil de pêche de vigne, de fruits blancs avec des notes de pomme et de raisin.

Une bouche charnue soutenue par une agréable longueur avec des goûts de figue, noix et fruits confits."

Il sera très apprécié à température ambiante en digestif.

Délicieux accord avec un chocolat noir et fromage blanc à pâte persillée.

Eaux de vie de Cognac et jus de raisin en majorité Merlot.

Très longvieillissement en fût de chêne.

17%vol

