

PINEAU ROSÉ

SÉLECTIONNÉ PAR

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2017



Pays: France **Contenance:** 75cl
Catégorie: Vin de liqueur **Alc:** 17 % Vol

ELABORATION

Age : 5 ans minimum

Cru : PETITE FINE CHAMPAGNE

Terroir : Des Sols argilo-calcaires. La teneur en calcaire est très élevée dès la surface. Le type d'argiles rencontré dans ces sols leur confère une bonne structure, une fertilité élevée et une réserve en eau.

Cépages: Merlot & Cabernet Sauvignon

Age des Vignes: 25 à 80 ans, situés en haut de la colline de Laage, 17500 Réaux.

Production : Assemblage de 75% de moût de raisin et 25% d'eau de vie de Cognac distillée l'année précédente.

Viellissement en fûts de chêne du Limousin et de la forêt de Tronçais. Production au Domaine

NOTES DE DÉGUSTATION

Notes intenses de fruits rouges, cassis et cerise.

Servir frais (8-10°C), A l'apéritif ou en dessert, il accompagne à merveille le chocolat.

CONCOURS

2017: Sélectionné par **Le Guide Hachette des Vins**

COGNAC BERTRAND - DOMAINE DES BRISSONS DE LAAGE

Au cœur de la Petite Fine Champagne, la famille Bertrand sur le Domaine depuis 1731 a transmis de génération en génération l'art de cultiver la vigne.

Notre vignoble de 82 hectares s'étend sur un sol crayeux qui joue un rôle de régulateur d'humidité et qui protège la vigne de la sécheresse.

La très haute teneur en calcaire des coteaux du Fief Monté et du Moulin de Bel'Air nous assure une production limitée, mais de grande classe.

Notre Pineau des Charentes, récolté exclusivement sur le Domaine se commercialise avec toutes les garanties d'origine et d'authenticité.

COGNAC BERTRAND

Domaine des Brissons de Laage
12 Les Brissons 17500 REAUX-SUR-TREFFLE
Tel. +33 (0)5 46 48 09 03 / +33 (0)6 33 72 21 07
Email. contact@cognac-bertrand.com
www.cognac-bertrand.com