

# NOS PINEAUX DES CHARENTES



**Rouge**

70 cl

17,5 % vol

*Le Maine*  
**C A S T A Y**  
COGNAC



*Il s'agit d'un pineau de macération de la vendange entière avec le cognac. Pendant trois semaines que dure la macération, un remontage est effectué chaque jour. Ensuite le jus de goutte est isolé et la vendange, encore imprégnée de cognac est pressée manuellement. Puis les deux jus sont assemblés et mis en fût pour un vieillissement des cinq ans minimum.*

*Ce pineau des Charentes d'un rouge profond est doté d'une intense complexité aromatique de fruits rouges....*