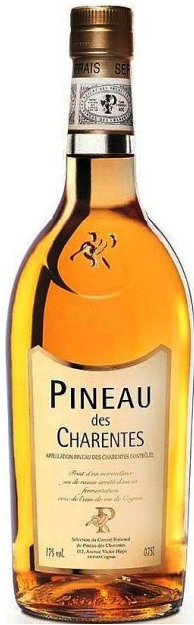


# Pineau des Charentes blanc Aoc Grand Breuil 17% vol. 0.75 l

» Pálenky » Cognac » Cognac nezařazené



Kód produktu

PI001200

1

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Pineau des Charentes blanc Aoc Grand Breuil 17% vol. 0.75 l

» Pálenky » Cognac » Cognac nezařazené

## Popis

Bílé fortifikované víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůd vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Cognac v povodí řeky Charentes - sladké. Pineau des Charentes, (Pineau Charentais, nebo jednodušeji jen Pineau) je regionální francouzský aperitiv, vyrobený v departementech Charente, Charente-Maritime a v mnohem menší míře v Dordogne v západní Francii. Zatímco je velmi populární ve Francii, je méně známý a poněkud neobvyklý v zahraničí. Jedná se o nápoj, vyrobený ze směsi lehce fermentovaného hroznového moštu a cognacového eau-de-vie. Historie Pineau des Charentes sahá až do 16. století, kdy ve Francii vládl Jindřich IV. Navarrský. Tento úžasný nápoj vznikl vlastně úplně náhodou. Údajně v roce 1589, kdy jeden vinař vylil do sudu právě čerstvě vylisovanou šťávu z hroznů v domnění, že sud je prázdný. Nebyl. Byl v něm zbytek dobře uleželého cognacu. Vinař sud uklidil a po čase na něj zapomněl. Až po letech, kdy jej chtěl vyhodit, otevřel víko sudu a omámila ho krásná vůně tohoto moku, ochutnal... Pineau des Charentes blanco je výsledkem smíchání čerstvé hroznové šťávy a mladého cognacu a následného zrání 5 let v dubových sudech. V aroma najdeme tóny medu, fíků a koření, chuť je bohatá a plná s velmi dlouhým závěrem. Alergeny: Stejně jako všechna vína, může i toto víno obsahovat Oxid siřičitý (SO2), siřičitany a stopy vajec.

## Hlavní parametry

Značka	Breuil
Původ	Cognac
Objem	750 ml

## LMIV & Doplnkové parametry

Výrobce	Château du Breuil, 14130 Le Breuil-en-Auge, Calvados, Normandie, Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.