Pineau des Charentes rosé „ le Coq d´Or ” Aoc A.Hardy 0.75 l



Kód produktu	PI000910

Růžové fortifikované víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon a Merlot vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Cognac v povodí řeky Charentes - sladké

Rosé zraje minimálně 14 měsíců a nabízejí plnější chuť s doteky červeného ovoce a koření.

Pineau des Charentes se podává chlazené na 8–10 °C v tulipánových nebo sherry sklenicích, které zvýrazní jeho aroma. Ideálně se hodí jako aperitiv před jídlem, ale také jako doprovod k dezertům, ovocným tartům či sýrům s modrou plísní. Otevřená láhev vydrží několik týdnů v lednici bez ztráty kvality.

Podobnou technologií vznikají i jiné regionální speciality – například Floc de Gascogne z oblasti Armagnacu, Macvin du Jura z Jury nebo jablečný Pommeau de Normandie. Žádná z nich však nedosáhla takové obliby a rozšíření jako právě Pineau des Charentes – skutečný poklad francouzského západu.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Pineau des Charentes rosé „ le Coq d´Or ” Aoc A.Hardy 0.75 l

Popis

Pineau des Charentes je jedinečný aperitiv pocházející ze západní Francie, konkrétně z oblastí Charente, Charente-Maritime a částečně i Dordogne. Patří mezi fortifikovaná vína (mistelle), která vznikají spojením čerstvé hroznové šťávy s koňakovou eau-de-vie. Výsledkem je nápoj s obsahem alkoholu kolem 17 %, který si zachovává přirozenou sladkost a ovocnost, protože proces kvašení je zastaven přidáním destilátu. Ačkoli je Pineau des Charentes mimo svou rodnou oblast méně známé, ve Francii má silnou tradici a těší se oblibě už po staletí – zejména jako aperitiv nebo dezertní doprovod. Podle legendy sahá původ Pineau až do roku 1589, kdy vinař omylem nalil čerstvý hroznový mošt do sudu, který již obsahoval koňak. Sud byl uložen do sklepa a zapomenut – o několik let později v něm vinař objevil harmonický, lahodný nápoj, který se později stal symbolem regionu Charente. Moderní éra Pineau začala roku 1921, kdy vinař Émile Daud z obce Burie komerčně uvedl tento nápoj na trh a položil základ dnešnímu úspěchu. Výroba Pineau des Charentes podléhá přísným pravidlům Appellation d’Origine Contrôlée (AOC), stejně jako výroba koňaku. Většina producentů pěstuje hrozny, destiluje vlastní koňak a následně vytváří Pineau z čerstvé šťávy – tedy kompletní produkci „pod jednou střechou“. Smícháním hroznové šťávy a koňaku se proces kvašení zastaví (mutage), čímž vzniká bohatý, sladký a přirozeně aromatický nápoj. Poté následuje zrání v dubových sudech, minimálně 14 až 18 měsíců, u prémiových verzí i několik let. Pineau má příjemně sladký, avšak vyvážený charakter s jemnou kyselinkou a obsahem alkoholu kolem 17 %. Barva se pohybuje od zlatavé až po jantarovou (u bílých variant) a od rubínové po mahagonovou (u červených). Každý producent vtiskuje nápoji vlastní rukopis podle terroiru a použitých odrůd.

Hlavní parametry

Značka	Hardy
Druh	francouzské dezertní víno na bázi Cognac & Pineau des Charentes
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Původ	Cognac, Francie
Klasifikace původu	AOC & AOP
Zrání	v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	17,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	likérové víno
Složení	odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - mladý Cognac
Výrobce	Hardy Cognac, 142 Rue Basse de Croin, 16101 Cedex, Francie