Pineau des Charentes Francois Peyrot Blanc

- Frankrijk

Pineau des Charentes is bij toeval ontstaan. Bij vergissing werd in 1589 door een wijnboer most bij een vat cognac gedaan. Omdat hij het niet direct nodig had, werd het vat apart gezet en kwam na enkele jaren weer tevoorschijn. Nieuwsgierig ging men de drank proeven en ontdekte een nieuwe wonderbaarlijke drank. Dit was de geboorte van de "Pineau des Charentes " . Bij het Cognac huis François Peyrot worden de druiven na de oogst eerst licht geperst. Vervolgens wordt deze most gemuteerd met eau de vie van minimaal 1 jaar. Als het gistingsproces ten einde komt, wordt de verkregen drank 5 jaar op eiken houten fust gebracht om te rijpen. Alvorens te bottelen, wordt de Pineau des Charentes gecontroleerd op verschillende graadmeters. Tenslotte krijgt het de Appellation Contrôlée d'origine de Pineau des Charentes.



Proefnotitie

Soepel, stroperig met tonen van honing, fruit en specerijen. Tevens is er een mooie balans in zuur, alcohol en suikergehalte en heeft het een lange aromatische afdronk.

Drinken bij

Pineau des Charentes Blanc is een goede combinatie met blauwschimmelkaas, foie gras, ham of paté .

Druivenrassen

Cabernet Sauvignon, Colombard, Ugni Blanc

Onderscheidingen

n.v.t. Médaille d'Argent op het Concours de Bruxelles in 2001 en 2002

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl