



**Ruoka:**

**Tuotenumero:** 1360500

**Viivakoodi:**

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:** 18

**Laatikkokokoko:** 6 pullo(a)

# Pineau de Charentes Blanc

Organic, Väkevöity Viini / Rypäleet:

**24.80 €**

*Kuvaus*

Oljenkeltainen, hieman kultaan vivahtava väri. Tuoksu pyöreä, hedelmäinen, päärynää, kvitteniä ja viinirypäleitä, mausteita sekä pähkinäisyyttä. Maku pyöreä, makeahko ja tasapainoinen, raikas ja pitkä jälkimaku. Tuotetta on kypsytetty tammessa 30 kuukauden ajan. Rypäleet: 50% Ugni blanc ja 50% Montils. Jäännössokeria 147 g/l.

*Tuottaja*

## Domaine Pasquet

Vuonna 1970 Jean-Luc Pasquet peri sedältään 8 hehtaaria viiniköynnöksiä Grand- ja Petite Champagnen alueelta. Nuoret köynnökset, asuinrakennuksen, tislamon, jossa oli edelleen suuri 5 hehtolitrin avotulitisluspannu ja Eau de Vie -kellarin, jossa oli upeita konjakkeja. Hän rakastui työhön välittömästi, vuoden 1970 sato oli hyvä, sää oli upea, hän piti itseään onnellisimpana miehistä. Vaimonsa Marie Françoisen kanssa he oppivat yhdessä viiniviljelijän ammatin ja vuonna 1977 he loivat konjakkimerkin Jean-Luc Pasquet. Vuonna 2011 vastuu tilan tuotannosta siirtyi heidän pojalleen Jean Pasquetille. Nykyään tällä Granden ja Petite Champagnen rajalla sijaitsevalla tilalla on 14 hehtaaria viiniköynnöksiä, joita on viljelty vuodesta 1995 lähtien luomuviljelyn periaatteiden mukaisesti, ilman synteettisiä kemiallisia lisäaineita, suosien paikallisia luomumateriaaleja sekä kompostointia. Kaikki tislaukset suoritetaan tilan omassa tislamossa.