

domaine de l'oisellerie - Pineau des Charentes - pineau blanc

Dégustation

- Oeil : blanc
- Nez : amande
- Bouche : miel
- Durée de garde : 3 ans

Élaboration

- mutage d'un jus de raisin par de l'eau de vie de cognac puis vieillissement en barriques pendant 3 ans

Récompense :

- Guide Hachette (2 étoiles édition 2020)



Produit par : Domaine De L'oisellerie

Exploitation de l'EPL : Eplea De La Charente

