

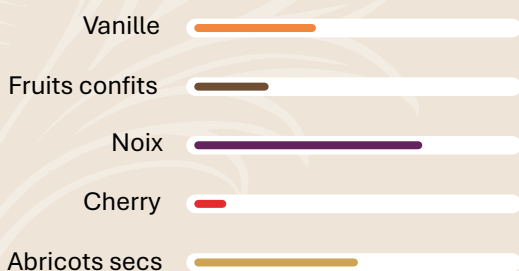


## LEOPOLD CROIZET **PINEAU** DES CHARENTES

Appellation Pineau des Charentes contrôlée

17,5% vol. / 75cl

Ce Pineau des Charentes est élaboré à partir d'un assemblage d'eaux de vie de cognac et de moûts de raisin issus de nos cépages de Colombard et d'Ugni Blanc. Après assemblage, il est mélangé en barrique de chêne régulièrement les premiers mois puis vieilli pendant de nombreuses années. Ce Pineau se distingue par une belle couleur ambrée et brillante. Ses arômes ronds et suaves de fruits confits et de vanille tapissent le palais. On retrouve en finale les qualités d'un vieux pineau avec des notes de noix et de sous-bois. Bien structuré, intense et riche, ce Pineau ne contient pas de sulfites ajoutés.



Couleur  
Jaune doré / ambré

Nez  
Arômes de fruits confits et de miel (abricot, pruneau, cherry)

Bouche  
Subtil mélange de sucrosité, de rondeur de notes vanillées et de fruits confits

Finale  
Explosion de fruits et de miel, notes de noix, caractéristique des vieux pineau