



## Pineau des Charentes Blanc, Ménard, Frankrig

Ifølge legenden blev Pineau des Charentes skabt ved en fejltagelse. Under vinhøsten tømte en vinbonde fra Charente ved navn Pineau uforvarende friskpresset druesaft i en tønde, hvori der endnu var Cognac. Cognacen stoppede gæringen af druemosten, og i løbet af nogle år blev drikken omdannet til en helt ny smagsretning. Pineau des Charentes var skabt. De næste mange år blev den udelukkende drukket af lokale familier. Man prøvede på et tidspunkt, at bringe varen ud i handelen, men den trængte ikke ind på markedet før den i oktober 1945, fik betegnelsen "Appellation Controlée".

Familien Menards 80 hektar vinmarker er alle placeret i Grande Champagne Premier Cru de Cognac og dette er en væsentlig årsag til Menards høje kvalitet. Pineau des Charentes' kvalitet afhænger nemlig af Cognacens kvalitet. Da Cognacen er en Grande Fine Champagne bibringer den maksimal blødhed, finhed og aroma. Sammenholdt med firmaets valg af druer, samt lagring på limousine egetræsfade, forstår man bedre Menards altid tiltalende kvalitet.

### Pineau des Charentes Blanc

---

Det er en delikat, blød og behagelig dessertvin, men samtidig har den det kraftige Cognac-præg.

Dessertvinen kan anbefales til aperitif, frugtdesserter og ost.



### Årgang

---

NV.

### Distrikt

---

Pineau des Charentes AOC.

### Druesorter

---

Ugni Blanc, Semillon og Montils.

### Lagring

---

Har lagret på limousine egetræsfade.

*Johs. M. Klein Distribution A/S*

Agenturer for vine og spirituosaa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • Postboks 839 • 2605 Brøndby  
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk