



Pineau des Charentes Rosé, 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 Rosé

Denne dessertvin har en flot rød farve. Duften er kompleks med aromaer af røde frugter. Smagen er frugtig med noter af hindbær og solbær, og i afslutningen er der en let bitterhed, hvilket giver dessertvinen en særlig personlighed og stor balance.

Dessertvinen kan anbefales til aperitif, frugtdesserter og chokoladedesserter.

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



Årgang

NV.

Distrikt

Pineau des Charentes AOC.

Druesorter

Merlot.

Lagring

Har lagret på limousine egetræsfade.