

Le Pineau des Charentes

du

Domaine Pautier

Le Pineau des Charentes est un vin de liqueur Blanc ou Rosé, résultant d'un mutage (mélange) de jus de raisin frais et de Cognac. C'est un produit d'Appellation d'Origine Contrôlé, régit par le décret A.O.C. de 1945 et dont l'aire de production est la même que celle du Cognac.



Producteur depuis 5 générations sur la commune de Bourg-Charente, notre vignoble de 30 hectares se situe sur les coteaux de Grande Champagne, surplombant la Charente.

Ce terroir bénéficie d'un micro-climat qui gorge les raisins de tout le soleil nécessaire pour obtenir un mout sucré à souhait et une eau-de-vie de grande qualité. Vient ensuite le travail du temps qui, dans nos fûts de chêne, permet à notre Pineau des Charentes de se bonifier, et de donner un breuvage rond, moelleux, d'une douceur exquise et unique.

Notre Pineau des Charentes, élaboré dans la plus grande tradition régionale et familiale est commercialisé depuis 1977. Il connaît toujours un franc succès auprès des consommateurs amateurs et connaisseurs. Il a su conquérir les palais des professionnels qui lui ont attribué des distinctions aux différents concours régionaux et nationaux.

Le Pineau des Charentes se boit frais à l'apéritif, mais accompagne à merveille les melons, les foies gras, les fromages à pâte persillés et de chèvre, ainsi que les desserts notamment au chocolat. Il reste un très bon allié en cuisine où il mettra en valeur les crustacés, les viandes blanches, le foie gras, etc.

LES PINEAUX DES CHARENTES

Le Pineau Blanc jeune

Âge moyen : 3 ans.

Caractéristiques : vin moelleux en bouche avec des parfums de miel, d'hydromel, bonbon acidulé, confiture de coings.

Consommation : à l'apéritif, avec un fromage de chèvre frais, en cuisine pour la préparation de crustacés et de viandes blanches.

Le Pineau Vieux Blanc

Dénomination : vieux après 5 ans au minimum de vieillissement en fûts de chêne.

Âge moyen : 10 ans.

Caractéristiques : vin mielleux en bouche, ample, équilibré avec des notes d'abricot sec, de noix de cajou, pain d'épice.

Consommation : à l'apéritif, avec le foie gras, avec des fromages (bleus, chèvres bien affinés, vieux Comté, vieux Beaufort, etc).

Le Pineau Rosé jeune

Âge moyen : 3 ans.

Caractéristiques : vin fruité avec des parfums de framboises, cerises, fraises, mûres.

Consommation : à l'apéritif, avec les melons, en dessert, avec les fruits rouges.

Le Pineau Vieux Rosé

Âge moyen : 10 ans.

Caractéristiques : vin liquoreux avec des notes de pruneaux, de noix de muscade, confiture de griottes, cherry, avec une fin de bouche chocolaté.

Consommation : se boit frais à l'apéritif, avec le foie gras et sa compote de figes, et le chocolat sous toutes ses formes.

L'ÉMOUSTILLANT®

L'Émous'tillant est un pur jus de raisin, gazéifié et pasteurisé sans alcool ni sucre ajouté.

Fabrication : Aussitôt vendangé, le jus de raisin est mis au froid pour empêcher toute fermentation. Il est ensuite décanté, filtré, mis en bouteille, gazéifié et enfin pasteurisé, assurant ainsi sa stabilité.

L'Émous'tillant Rosé

Caractéristiques : framboise, grenadine.

Consommation : se boit frais, à tout moment de la journée, sur des desserts, coupe de fruits rouges, glaces, sabayon, en cocktail avec du sirop de pamplemousse.

L'Émous'tillant Blanc

Caractéristiques : bonbon acidulé, miel, pomme.

Consommation : se boit frais, nature à tout moment de la journée, avec du Cognac en long-drink (proportion : 1 dose de Cognac pour 3 à 5 doses d'Émous'tillant + glaçons ou glace pilée), avec du Grand-Marnier...



