VININFORMATION



2000 Pineau des Charentes Blanc

Château de Beaulon

Cognac, Frankrig

I de to vestfranske departementer Charentes og Charentes Maritime produceres verdens mest efterspurgte brændevin. Kun vine lavet på druer dyrket i 6 små underdistrikter har ret til senere, efter destillation og lagring, at blive tappet på flaske med Cognac-navnet på. Al anden brændevin bliver aldrig "mere end Brandy". Cognac-distriktet er ligeledes kendt for en lille produktion af hedvinen Pineau des Charentes.

Château de Beaulon er bygget i 1480, og da det samtidig er et af de ældste slotte i Cognac området, er bygningerne klassificeret som historiske monumenter. I 1700-tallet plantede man den enkelte vinmark, der hørte til slottet med typiske Bordeaux druer. Samme druersorter står i dag og markarealet er vokset til 90 ha. i unik kalket Charentes jord, som er ejet af Beaulon selv, hvilket er usædvanligt i Cognac. Alle Beaulons Cognac'er er således Single Estate.

Pineau des Charentes er en sød, alkoholforstærket vin lavet på et blend af 1/3 del Cognac samt most af druer, der er høstet i 2000 fra vinmarker i Charente. Denne vin er herefter lagret mindst 10 år på træfade fra Château d'Yquem.

Druesort:	80% Semillon og 20% Sauvignon Blanc.
Vinifikation:	Druerne er høstet i 2000 og efter presning blandes mosten med cognac fra Château de Beaulons ældste fade og lagret på tidligere d'Yquem fade i minimum 10 år. (eller til forespørgsel på aftapning)
Smagsnoter:	Kompleks, rig, rund og kandiseret sødme med noter af karamel, mandel, akacie og et strejf af botrytis.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S