





Lhéraud

Lhéraud Pineau des Charentes

Appellation Pineau des Charentes

Contrôlée

I 1680 begyndte Alexandre Lhéraud at dyrke jorden i landsbyen Lasdoux, tæt ved Cognac i Charente. Siden har produktionen af kvalitetscognac udviklet sig.

Fremgangsmåden til produktion af Cognac Lhéraud, også kaldet "Livets vand", er ældgammel, og den forbliver familiens dygtighed og er forbeholdt Guy Lhéraud.

Der er ikke tilsat karamel til nogle af Lhérauds cognac'er. De smukke farver er naturlige og stammer fra opbevaringen på egetræsfade.

Pineau des Charentes er det pragtfulde resultat af vin, hvis gæring stoppes ved tilsætning af cognac, når den har den ønskede sødme. Druesorterne er Ugni Blanc, Folle Blanche og Colombard.

Den bør nydes afkølet og er særdeles velegnet som aperitif, til muslinger, roquefort samt de fleste desserter.

Det er et unikt produkt, som vinder større og større indpas.

Denne vin har lagret i 7 år på egetræsfade, der tidligere har været brugt til cognac.

Producent:	Lhéraud
Land:	Frankrig
Region:	Pineau des Charentes Contrôlée
Type:	Cognac
Druer:	Ugni Blanc, Folle Blanche og Colombard
Restsukker:	130.0 g/l
Volumen:	70 cl
Kolli:	6