



Vieux Pineau des Charentes
Rouge
Réserve Privée
William Groussin
75cl – 17,5°Vol



Fiche technique créé le 17/08/2022

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Pineau des Charentes Rouge Réserve Privée William Groussin</p> <p>Spiritueux 17,5° Vol de 75cl</p> <p>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.</p>	<p>Stocker idéalement autour de 10°C, au sec, à l'abri de la lumière et des courants d'air.</p> <p>Pour une longue conservation l'essentiel étant de respecter : une température basse et constante (autour de 10°C), une hygrométrie élevée (taux d'humidité).</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs
<p>Liste des ingrédients : Conformément aux réglementations en vigueur :</p> <ul style="list-style-type: none">- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : AUCUN- Allergènes potentiellement présents : AUCUN <p>Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.</p>

Le + Produits
<p>Au cœur des Borderies, la famille Groussin est issue d'une vieille lignée de viticulteurs installés dans la région de Cognac depuis le XVIIème siècle. William Groussin, héritier de ce savoir-faire crée ses Pineau des Charentes en conjuguant tradition et modernité. Ainsi, le travail rigoureux et la quête de l'excellence ont été reconnus et ont permis d'obtenir de prestigieuses récompenses.</p>

Conseils d'utilisations
<p>Une belle couleur un nez fruité. En bouche une belle harmonie un bel équilibre, la longueur en bouche est appréciable, on garde bien le côté fruité en bouche. Belle couleur ambrée, bon équilibre alcool / sucre très agréable. Bouche onctueuse. Bien équilibré, fruité, bon produit, belle couleur ambrée. Belle longueur en bouche. Chaleureux. Bon équilibre. Arôme intense, développé. Belle couleur</p>

EAN

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
01.42.33.31.32