



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## Pineau des Charentes Blanc

<b>PRODUCENT:</b>	Jean-Luc Pasquet	<b>DRUVA:</b>	Ugni Blanc 50 %, Montils 50 %
<b>HEMSIDA:</b>	www.cognac-pasquet.com	<b>ALKOHOL:</b>	18 %
<b>OMRÅDE:</b>	Érville, Cognac, Frankrike	<b>SOCKER:</b>	
<b>JORDBRUK:</b>	Eko	<b>SYRA:</b>	
<b>FÖRSLUTNING:</b>	Naturkork		

### OM VINET

<b>DOFT:</b>	Aromer av päron, russin och nötter.
<b>SMAK:</b>	En söt men frisk och fyllig smak. Vinet har en fin balans mellan alkohol och sötma.
<b>VINIFIERING:</b>	Druvorna pressas i horisontell press. Musten får sedan ligga och vila kallt under flera timmar. Efter det tillsätts en 70 % eau-de-vie, från destilleringen året före, för att avstanna jäsningsen. Balansen mellan musten och alkoholen skall vara optimal. Pineau des Charentes är en blandning av två till tre årgångar vilket gör produkten mycket komplex och aromatisk.
<b>LAGRING:</b>	18 månader på ekfat.

### OM PRODUCENTEN

Familjen Pasquet har producerat vinbaserad Cognac sedan 1730-talet på sin egendom om sju hektar. Sedan 1995 arbetar man strikt efter ekologiska ordbruksprinciper och erhöill 1998 "Agriculture Biologique", den franska ekologiska etiketten.

JLP är sinnebild för riktigt hantverksmässigt gjord konjak, ett familjeföretag där allt handlar om yrkes stolthet och kärleksfull, småskalig produktion av högsta kvalitet. Främst odlas druvan Ugni Blanc och sedermera planterades rankor med Folle Blanc, druvan som användes mycket före vinlusens angrepp på 1800-talet. Den är svårödlad men ger en eau-de-vie som blir både mjuk och rik. Familjen är idag ensam om att producera den populära aperitif som tidigare hette Raisignac och idag har bytt namn till La Belle Inconnue.

