

En vente aussi :

- Vin rosé ou rouge en bag in box et en vrac.
- Jus de raisin blanc tranquille ou gazéifié en bouteille.
- Miel.



VENTE à la PROPRIÉTÉ

Le Domaine du Renaudin est ouvert toute l'année
les Jeudis et Vendredis de 10 h. à 12 h. et de 14 h. à 18 h.
Autres jours sur rendez-vous

VISITES et DÉGUSTATION GRATUITES



© IMP. MICHOT - JONZAC - 05 46 48 24 67 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Domaine



du Renaudin

COGNAC

PINEAU DES CHARENTES

Appellation Pineau des Charentes Contrôlée

**VIN DE PAYS
CHARENTAIS**

JUS DE RAISIN

Lycée Viticole Le Renaudin
10, chez Renaudin
17500 ST GERMAIN DE LUSIGNAN

Tél. 05 46 48 04 44

06 89 90 32 25

E-mail : expl.jonzac@educagri.fr



Vin de pays charentais

Sur cette terre Atlantique, nos VINS CHARENTAIS BLANCS sont secs, légers et parfumés. Chardonnay ou Sauvignon se dégustent frais à l'apéritif et accompagnent les poissons, fruits de mer, viandes blanches...

Notre VIN CHARENTAIS ROSÉ AB présente une robe rosée saumon et délivre subtilement ses notes fruitées "bonbon anglais", parfaites pour des grillades, salades ou apéritif.

Notre vin CHARENTAIS ROUGE AB se caractérise par des notes de fruits rouges telles que griotte, mûre, cassis et une robe pourpre. Se consomme parfaitement avec vos viandes rouges, charcuteries, fromages...



Cognac apéritif
Ce Cognac est produit à partir de jeunes eaux de vie qui manifestent à la fois vivacité et finesse et qui se consomment en long drink avec tonic ou jus de raisin gazéifié.



Pineau des Charentes rosé
Elaboré à partir des cépages nobles rouges Merlot Noir, ce pineau rosé exprime avec une forte intensité des arômes de framboise et de cassis ; il s'appréciera frais en apéritif ou sera dégusté avec une salade de fruits ou un dessert au chocolat.



Pineau des Charentes blanc
Le Renaudin vous présente ce pineau blanc résultat du mariage de jus de raisin apportant tous ses sucres et un peu d'acidité et la jeune eau de vie de Cognac qui fournit son alcool et son bouquet. Après un long vieillissement en fût de chêne, ce pineau qui, servi très frais, sera l'apéritif qui vous ouvrira l'appétit grâce à son harmonie, son équilibre et sa douceur. Il pourra accompagner melon ou foie gras.



Cognac XO
Issu de nos meilleures eaux de vie, ce vieux Cognac aux senteurs et aux arômes plus complexes, se déguste tranquillement en digestif ou en accompagnement d'un café.



Cognac V.S.O.P
Sur des sols très calcaires, notre cépage noble l'Ugni Blanc confère à notre eau de vie vieillie en fûts de chêne le corps, l'élégance, la fraîcheur et le bouquet. Appréciez notre Cognac V.S.O.P entre amis à la fin d'un repas en digestif ou en apéritif avec un glaçon.

