

# GUERIN – PINEAU TRADITION BLANC



Dall'attaccamento verso il territorio in cui risiede e le proprie origini, nascono i cognac della famiglia Guérin.

L'azienda della famiglia è di stampo cooperativo-famigliare in cui tutti i membri hanno riunito i loro vigneti e la loro forza produttiva in un unico centro di produzione, marchio e forza.

Dai primi passi mossi da Robert Guérin alla fine degli anni Trenta, l'azienda ha conosciuto una costante crescita che oggi mescola futuro, modernità e tradizioni. Attraverso la perpetuazione della viticoltura e del suo know-how, prepara Pineaux de Charentes capaci di conquistare i propri clienti attraverso prodotti che soddisfino le aspettative attuali e i nuovi modelli di consumo.

Per la produzione del Pineau Tradition Blanc vengono utilizzate uve ugni blanc, colombard e montils provenienti dalla zona di Bons Bois (una delle 6 diverse aree di coltivazione delle uve per il cognac), dove l'azienda beneficia di un buon terroir (mix di terreni argillosi, calcarei e sabbiosi) e di una buona esposizione al sole grazie alla vicinanza al mare.

Una volta raccolte le uve, queste vengono pressate per realizzare i mosti. La fermentazione alcolica del mosto viene bloccata dall'aggiunta di cognac di almeno un anno di età per ottenere il Pineau des Charentes. Successivamente matura per almeno 24 mesi in botti di rovere francese.

Il Pineau Tradition Blanc al naso è fruttato, con note di albicocca. Dopo l'aerazione emergono sentori speziati e floreali, con note di miele di tiglio. Al palato è setoso, fresco e dinamico, con una lunga persistenza.

**ALC:** 17% vol.

**PROVENIENZA:** Francia

**PRODUZIONE:** Gemozac (Bons Bois)

**FORMATI DISPONIBILI:** 75 cl

**EAN E CODICE PRODOTTO:**

Bottiglia: 3242890002208

Cartone 75x6: 13242890002205

Codice: 17638

**PALLETIZZAZIONE:**

Bt x Ct	Ct x Strato	Strati x Plt	Ct x Plt
6	23	4	92

**SPECIFICHE PRODOTTO**

<b>NOME PRODOTTO</b>		<b>CATEGORIA</b>	
<b>FORMATO BOTTIGLIA</b>		<b>ABV</b>	
<b>SITO DISTILLERIA</b>		<b>PAESE D'ORIGINE</b>	

<b>INGREDIENTI</b>			
<b>DESCRIZIONE E NOTE DEGUSTATIVE</b>			
<b>ADATTO A</b>	<input type="checkbox"/> <b>VEGANO</b>	<input type="checkbox"/> <b>VEGETARIANO</b>	
<b>ALLERGENI</b>			
<b>COLORE</b>			
<b>UNITÀ DI ALCOL PER BOTTIGLIA</b>			

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

	<b>PER 100</b>
<b>Energia (k/kcal)</b>	
<b>Grassi (g)</b>	
di cui saturi (g)	
<b>Carboidrati (g)</b>	
di cui zuccheri (g)	
<b>Proteine (g)</b>	
<b>Sale (g)</b>	

**PACKAGING**

<b>ARTICOLO</b>	<b>MATERIALE</b>	<b>TIPO</b>	<b>PESO</b>
<b>BOTTIGLIA</b>			
<b>TAPPO</b>			
<b>CARTONE</b>			
<b>ETICHETTA FRONTALE</b>			
<b>RETRO ETICHETTA</b>			

**PRODOTTO COMPLETO**

<b>ARTICOLO</b>	<b>BOTTIGLIA</b>	<b>CARTONE</b>	<b>ASTUCCIO</b>
<b>ALTEZZA</b>			
<b>DIAMETRO</b>		_____	
<b>LARGHEZZA</b>			
<b>LUNGHEZZA</b>			
<b>PESO</b>			
<b>EAN CODE</b>			

**PALLETIZZAZIONE**

<b>ARTICOLO</b>	<b>EPAL</b>	<b>ALTRO</b>
<b>MISURA</b>		
<b>STRATI</b>		
<b>CARTONI PER STRATO</b>		
<b>TOTALE CARTONI</b>		
<b>TOTALE BOTTIGLIE</b>		
<b>PESO</b>		