



## *Maxime Trijol Pineau Des Charantes Rouge Cognac, Frankrig*

*Pineau des Charentes er en "Vin de liqueur" fra Cognacregionen. Pineau des Charentes fremstilles ved at tilsætte mindst 1 år gammel cognac til ugæret druemost, som efterfølgende lagres på brugte cognac fade, indtil juli måned efter høsten. Den endelige alkoholprocent ligger typisk omkring 17%. Rød Pineau fremstilles typisk på Bordeauxruerne Merlot og Cabernet Sauvignon.*

*Dette er en fantastisk lækker Pineau fra huset Maxime Trijol. En meget blød, frugtrig og velsmagende vin med en lang vedholdende eftersmag. En vin, der er meget anvendelig som aperitif, som en ledsager til desserten eller til næsten enhver slags ost, selv de mest kraftige blåskimmeloste.*

### *Historien om Maxime Trijol*

*Historien starter i 1859, hvor familien Trijol installerer det første destilleringsapparat, og påbegynder produktionen af cognac i selve hjertet af Cognac-regionen. Fire generationer har efterfølgende haft ansvaret, og i et roligt, men sikkert tempo, er kapaciteten blevet udbygget gennem årene. Maxime Trijol producerer i dag "eaux-de-vie" på tyve Charente-stills, og er i dag regionens største familieejede producent. Langt det meste cognac sælges til de store aktører, men familien har valgt at sortere lidt i varerne og tager selv de absolut bedste fade fra, som efterfølgende tappes under eget navn. Alle Cognac'er af meget høj kvalitet. Dette understreges bl.a. af de mange medaljer og udmærkelser Maxime Trijol har opnået igennem de seneste år.*

### *Historien om Pineau des Charentes*

*En vinbonde i Champagne, som cognac-distriktet hedder, fremstillede for 500 år siden en vin, som han ikke var særlig tilfreds med. Han kom den på et fad, der havde været anvendt til fremstilling af cognac og satte den inderst i kælderen. Da han nogle år siden kom i tanke om den kedelige vin og fandt fadet i den mørkeste krog, prøvesmagte han den og fandt, at han ved en fejl havde skabt en himmelsk drik. Siden har Pineau i røde såvel som hvide udgaver gået sin sejrsgang ved især desserter.*

## **Den lille vinkælder**

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71

[www.denlillevinkaelder.dk](http://www.denlillevinkaelder.dk)

[mail@denlillevinkaelder.dk](mailto:mail@denlillevinkaelder.dk)