

## **Domein Vaudon**

De geschiedenis van dit domein gaat terug tot 1771, toen Francois Gaborit zijn domein en wijngaarden in Mérignac naliet aan zijn stiefzoon, Pierre Nalbert. Generaties lang groeide en ontwikkelde het domein zich. In de 20ste eeuw plantten Denis Nalbert en Pierre Mousset vervolgens een groot deel van de huidige wijngaarden aan en installeerden een distilleerderij van 25 hectoliter. Nadien werd het volume verdubbeld door Bernard Vaudon. Vandaag de dag zijn Anne-Marie Vaudon en Pierre Vaudon de bewaarders van deze geschiedenis en knowhow.

## **Vinificatie**

Deze Vaudon Pineau de Charantes werd gemaakt door 2/3de vers druivensap te blenden met 1/3de Cognac. Nadien een rijping van 18 maanden op eikenhouten vaten.

## **Smaak**

Goud met amberkleurige schijn. Rijk bouquet van bloemen, vijgen en vanille. De smaken van bloemen en vanille vinden we in de mond terug, samen met nootjes, amandel en honing.

## **Gerechten**

Desserten | Foie gras

## **Algemene info**

Type: Apero & Digestief

Druivenrassen: Ugni Blanc (100%)

Te bewaren (jaren): + 2-3

