

LA MAISON GUÉRIN REMPORTE 4 MÉDAILLES AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2025

Depuis samedi, Paris vibre au rythme du Salon International de l'Agriculture, rendez-vous incontournable du monde agricole et viticole.

Ces premiers jours ont été marqués par la distinction des Pineaux Guérin lors du prestigieux Concours Général Agricole 2025.

Cette année, la maison a été récompensée pour son **Pineau Rouge Guérin Tradition par une médaille d'or**, pour son **Pineau Vieux Blanc Guérin Tradition par une médaille d'argent**, pour son **Vieux Pineau Blanc Amber par une médaille de bronze**, et enfin, pour son **Cognac VSOP par une médaille d'or**.

Un exploit remarquable donc : 4 médailles sur 4 produits présentés, saluant ainsi la qualité et le savoir-faire transmis depuis plusieurs générations. La Maison Guérin avait déjà été récompensée à plusieurs reprises ces dernières années pour certaines de leurs références.

4 médailles sur 4 produits présentés :

**OR**

ÂGE : 24 à 36 mois
TITRE ALCOOMÉTRIQUE : 17 %vol
CONTENANCE : 75 cl
CÉPAGES : Merlot – Cabernet
VIELLISSEMENT : Ce Pineau est élevé en fûts de chêne français et profite d'un vieillissement de 24 à 36 mois.

Pineau Rouge Guérin Tradition

**ARGENT**

ÂGE : 7 ans d'âge
TITRE ALCOOMÉTRIQUE : 17 %vol
CONTENANCE : 50cl, 75cl
CÉPAGES : Ugni blanc, Colombar et Montils

Pineau Vieux Blanc Guérin Tradition

**BRONZE**

ÂGE : 10 ans minimum
TITRE ALCOOMÉTRIQUE : 17 %vol
CONTENANCE : 75 cl
CÉPAGES : Ugni-Blanc – Colombar – Montils
VIELLISSEMENT : Ce Pineau est élevé en fûts de chêne français et profite d'un vieillissement de 10 ans.

Vieux Pineau Blanc Amber

**OR**

ÂGE : 4 ans
TITRE ALCOOMÉTRIQUE : 40% vol
CONTENANCE : 70 cl
CÉPAGES : Ugni-blanc, Colombar et Montils
VIELLISSEMENT : 4 ans

Cognac VSOP Guérin

À propos de la maison Guérin :

Depuis quatre générations, les Pineaux Guérin perpétuent un savoir-faire artisanal au cœur de la Charente- Maritime. Au sein de l'entreprise, basée à Gémovac (17), chaque bouteille reflète l'harmonie entre un raisin à parfaite maturité et un Cognac soigneusement sélectionné.

Au Salon International de l'Agriculture, sera mise à l'honneur cette tradition en présentant des produits spécialement élaborés pour la restauration comme les plus prestigieux Pineaux des Charentes, des vermouths à base de Pineau et des Cognacs spéciaux.