

## Leurs Chambres d'Hôtes

**Alain et Dany BARBOT**  
Le Pible  
16 130 SEGONZAC

☎ : 05 45 83 41 18 - Fax : 05 45 83 43 21  
Email : marcadier-barbot@wanadoo.fr

Mettent à votre disposition :

- 4 chambres d'hôtes
- cuisine équipée
- salle de séjour, salon et cheminée
- piscine couverte



**Serge et Nadine MARCADIER**  
Chez Bilhouet  
16 130 SEGONZAC

☎ : 05 45 83 43 50 et 06 12 09 00 62  
Email : marcadier.nadine@orange.fr

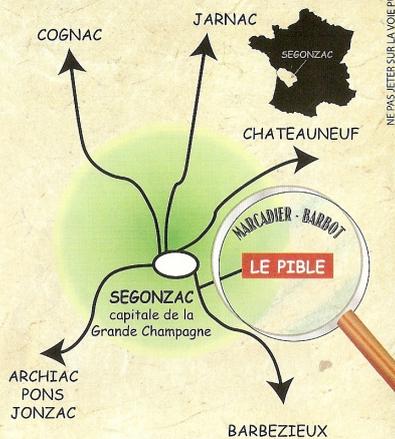
Mettent à votre disposition :

- 5 chambres d'hôtes
- cuisine équipée
- salle de jeux



Comment accéder

## À SEGONZAC



« A SEGONZAC, à partir de la place prendre la direction de BARBEZIEUX, à environ 1 Km à la sortie de SEGONZAC, prendre à gauche, direction : « Le Pible », ST Preuil, suivre les panneaux Cognac Pineau Chambres d'Hôtes.

- Point de repère : le Château d'eau



## MARCADIER - BARBOT

COGNAC  
Grande Champagne  
PINEAU des CHARENTES



La famille

**MARCADIER - BARBOT**  
Le Pible - 16130 SEGONZAC

☎ : 05 45 83 41 18

Fax : 05 45 83 43 21

Email : marcadier-barbot@wanadoo.fr



## Le fruit de plusieurs générations

L'EXPLOITATION FAMILIALE  
**MARCADIER - BARBOT** vous propose



La visite des chais, de la distillerie et la dégustation des différents produits.

**Le Pineau des Charentes** : blanc ou rosé

- Servi à l'apéritif, il se boit frais.
- Il accompagnera aussi vos plats raffinés, salés ou sucrés.
- Le Vieux Pineau blanc accompagne un foie gras, un fromage de chèvre ou de roquefort.

**Le jus de raisin gazéifié** : sans alcool (pour les enfants).

Il accompagnera également le Cognac Long Drink à l'apéritif.

**Le Cognac** :

- Servi à l'apéritif, il est à la base de nombreux cocktails.
- En digestif, il vous révèle ses secrets.

**Le vin de Pays Charentais Rosé** :

- Cépage Merlot et Cabernet, se boit frais, il accompagne la charcuterie, le poisson et les viandes blanches.

## Cognac Grande Champagne

Issu du cépage Ugni blanc, le vin est vinifié et distillé selon la méthode traditionnelle charentaise de la double chauffe. Notre Cognac a une finesse, un arôme et une souplesse exceptionnels, les soins paternels dont il est entouré et le vieillissement prolongé en fûts de Chêne justifient l'appellation du 1<sup>er</sup> cru du Cognac.

**Le cognac VS et VSOP**, servis à l'apéritif sur glace ou allongés de jus de raisin, de tonic...



En digestif

**Napoléon**, Cognac à la robe ambrée aux reflets dorés, accompagnera toutes les friandises, chocolats, fruits confits...

**Le XO** agrémentera parfaitement les fins de soirées entre amis...

**Le Hors d'Age**, Cognac exclusif, aux reflets cuivre feu offre une large palette de parfum et est d'une extrême finesse

## Pineau des Charentes



**Le Pineau des Charentes** issu de l'assemblage entre l'eau de vie de cognac et le moût de raisin.

**Le Pineau Blanc** : La robe de ce pineau est de couleur vieil or à reflets orangés.

**Le Pineau Rosé** : Le nez très agréable se compose de notes de fruits rouges. Il accompagne un dessert chocolaté, une salade de fruits et tout naturellement le melon.

**Le Vieux Pineau** : le nez très agréable se compose de notes de raisins secs et de vanille. La bouche est onctueuse, sa fraîcheur et son rancio en font un Pineau harmonieux.

La famille

**Marcadier-Barbot** vous propose également ses **moutardes** au Cognac aux différentes saveurs.

