

# PEGAU

DOMAINE PEGAU  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANCO

## Cuvée A Tempo

### Vino y procesos



Variedad de uva

- Clairette 33.3%
- Roussane 33.3%
- Grenache blanc 33.3%



Terruño

- Arcillas, arenas y cantos rodados.



Vinificación y envejecimiento

- Cosechado a mano.
- Prensado directo.
- Hueveras de hormigón, barricas de 4 años y huevo de gres.
- Fermentación a temperatura controlada. Envejecimiento y mezcla: 20 meses.

### Degustación y almacenamiento



Color

- Oro muy pálido con reflejos luminosos.



Nariz

- Flores blancas: Jazmín, té, melocotón.



Boca

- Fresco, mineral y potente en el paladar medio, seguido de un largo final.



Conservación

- **Guarda: Beber en el año siguiente al embotellado o guardar de 3 a 10 años.**
- Maridaje: Pasta y marisco con trufas, con nata. Servir a 14°C.

