

PEGAU

DOMAINE PEGAU
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BIANCO

Cuvée A Tempo

Scheda Tecnica vino



Varietà
di uva

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



Terroir

- Argilla, sabbia e ciottoli.



Vinificazione
Affinamento

- Raccolta manuale
- Pressatura diretta
- Tini di cemento, botti di 4 anni
- Giare in gres a forma di uova
- Fermentazione a temperatura controllata.
- Invecchiamento e assemblaggio: 20 mesi.

Degustazione e conservazione



Colore

- Dorato chiaro con riflessi luminosi.



Naso

- Fiori bianchi: gelsomino, tè, pesca.



Bocca

- Freschezza, mineralità, forza a metà palato seguita da una buona lunghezza.



Conservazione

- **Bere dopo 3-10 anni dall'imbottigliamento.**
- Abbinamenti: pasta con crostacei o con pesce di mare. Servira a 14°C.

