

PEGAU

DOMAINE PEGAU
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BIANCO

Cuvée Réservee

Scheda Tecnica vino



Varietà di uva

- Clairette 60%
- Grenache blanc 20%
- Bourboulenc 10%
- Roussane 10%



Terroir

- Principalmente argilla e una miscela di argilla e calcare con presenza di ferro.



Vinificazione Affinamento

- Raccolta manuale
- Pressatura diretta
- Vasche in acciaio inox
- Fermentazione a temperatura controllata: 1 mese.
- Affinamento: 7 mesi in vasche di acciaio inox.

Degustazione e conservazione



Colore

- Dorato molto chiaro con riflessi luminosi.



Naso

- Fiori bianchi (gelsomino, pesca) e agrumi, che si evolvono con l'età in albicocca e pera.



Bocca

- Vivace, limonoso, fresco e di lunga durata.



Conservazione

- **Bere entro un anno dall'imbottigliamento. Da 3 a 10 anni.**
- Servire con: Carpaccio di capesante al tartufo, sushi e crostacei. Servire a 12°C.

