

PEGAU

DOMAINE PEGAU
CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE

Cuvée Laurence

Vin & Procédés



Cépage

- Grenache 80%
- Syrah 6%
- Mourvèdre 4%
- Autres cépages 10%



Terroir

- Sols recouverts de galets, mélange argilo-calcaire à tendance ferrique et sables.



Vinification
Elevage

- Vendanges manuelles
- Pas d'éraflage, assemblage des cépages
- Levures indigènes, fermentation spontanée
- Cuve béton, cuvaison 12 jours.
- Elevage : 4 ans en foudres 50hl.

Dégustation & Conservation



Couleur

- Grenat aux reflets tuilés.



Nez

- Parfums de garrigue, et après quelques années de garde des arômes de fruits à noyaux (pruneau), cuir, fourrure et sous-bois.



Bouche

- Cannelle, poivre, viande de grison, l'évolution donne des notes plus épicées et complexes.



Conservation
Service

- **Garde du vin estimée de 5 à 15 ans .**
- Accords : Gibiers, plats en sauce, omelette et pâtes aux truffes. Servir à 16°C.

