

# PEGAU

DOMAINE PEGAU  
CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROSSO

## Cuvée Laurence

### Scheda Tecnica vino



Varietà  
di uva

- Grenache 80%
- Syrah 6%
- Mourvèdre 4%
- Altri vitigni 10%



Terroir

- Terreno ricoperto di ciottoli, una miscela di argilla-calcareo con tendenza al ferro e sabbia.



Vinificazione  
Affinamento

- Vendemmia manuale.
- Nessuna diraspatura, assemblaggio di varietà di uve. Lieviti autoctoni, fermentazione spontanea.
- Vasche di cemento, periodo di fermentazione: di 12 giorni.
- Affinamento: 4 anni in tini da 50 hl.

### Degustazione e conservazione



Colore

- Granato con riflessi colorati.



Naso

- Profumi di garrigue, seguiti da aromi di frutta scura (prugne), cuoio, pelliccia e sottobosco.



Bocca

- Cannella, pepe, carne di grigione, lascia il posto a note più speziate e complesse.



Conservazione

- **Potenziale di invecchiamento stimato: da 5 a 15 anni.**
- Abbinamenti: selvaggina, piatti al sugo, frittata e pasta con tartufi. Servire a 16°C.

