

PEGAU

DOMAINE PEGAU
CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE

Cuvée Da Capo

Vin & Procédés



Cépage

- Grenache 70%
- Syrah 7%
- Mourvèdre 3%
- Autres cépages 20%



Terroir

- Sables de la Crau, galet et argile rouge.



Vinification
Elevage

- Vendanges manuelles
- Pas d'éraflage, assemblage des cépages
- Levures indigènes, fermentation spontanée
- Cuve béton, cuvaison 12 jours.
- Elevage : 2 ans en foudres 50hl.

Dégustation & Conservation



Couleur

- Grenat, pourpre, profond, opaque, dense.



Nez

- De fruits noirs, (cassis, mûres), réglisse puissant (zan), poivre noir.



Bouche

- Etroite, droite, puissante, profonde. Longueur très persistante et tanins parfaitement intégrés.



Conservation
Service

- **Garde du vin estimée de 10 à 25 ans.**
- Accords : Côte de Bœuf, tournedos Rossini et mets chocolatés.
- Servir à 16°C.

