

PEGAU

DOMAINE PEGAU
CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROSSO

Cuvée Da Capo

Scheda Tecnica vino



Varietà di uva

- Grenache 70%
- Syrah 7%
- Mourvèdre 3%
- Altri vitigni 20%



Terroir

- Sabbie della Crau, ciottoli e argilla rossa.



Vinificazione Affinamento

- Vendemmia manuale.
- Nessuna diraspatura, assemblaggio di varietà di uve.
- Lieviti indigeni, fermentazione spontanea.
- Vasche di cemento, tempo di fermentazione: 12 giorni.
- Affinamento: 2 anni in tini da 50 hl.

Degustazione e conservazione



Colore

- Granato, cremisi, profondo, opaco, denso.



Naso

- Frutta nera (ribes, mora), potente liquirizia, pepe nero.



Bocca

- Stretto, dritto, potente, profondo. Lunghezza e tannini perfettamente integrati.



Conservazione

- **Potenziale di invecchiamento stimato: da 10 a 25 anni.**
- Da servire con: Prime Rib, Tournedos Rossini e piatti a base di cioccolato. Servire a 16°C.

