

PEGAU

DOMAINE PEGAU CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROSSO

Cuvée Réservee

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, tempo di fermentazione: 12 giorni. Affinamento: 2 anni in tini da 50 hl.

Degustazione e conservazione



Colore

- Rosso scuro con riflessi viola



Naso

- Frutta rossa matura (ciliegia di Burlat, lampone), ginepro, pepe e gariga, che evolve verso aromi di frutta a nocciolo (prugna), cuoio, pelliccia e sottobosco.



Bocca

- Rotondo, generoso e potente, sostenuto da tannini raffinati. Il vino sviluppa note più speziate e complesse.



Conservazione

- **Potenziale di invecchiamento stimato: da 5 a 20 anni.**
- Abbinamenti: carni rosse alla griglia, spalla di agnello al timo, pietanze con curry e tapas. Servire a 16°C.

