

PEGAU

CHÂTEAU PÉGAU CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ROUGE

Cuvée Setier

Vin & Procédés



Cépage

- Grenache 60%
- Syrah 20%
- Mourvèdre 20%



Terroir

- Sols principalement recouverts de galets.



Vinification
Elevage

- Vendanges manuelles.
- Pas d'éraflage, assemblage des cépages.
- Levures indigènes, fermentation spontanée.
- Cuve émaillée.
- Elevage : 1 an en cuve émaillée.

Dégustation & Conservation



Couleur

- Rouge profond aux reflets pourpres.



Nez

- Très réglisse, goudron et cerise Burlat.



Bouche

- Puissante, finale souple.



Conservation
Service

- **Garde du vin estimée de 5 à 10 ans.**
- Accords : Viandes rouges cuisinées, lapin au thym et romarin, agneau de 7h, couscous épicés. Servir à 17°C.

