

# PEGAU

DOMAINE PEGAU  
CHATEAUNEUF-DU-PAPE WHITE  
沛果酒廠精選教皇新城堡白酒

## Cuvée Réservee

### 品種與釀造過程



葡萄品種

Clairette 60%

Grenache blanc 20%

Bourboulenc 10%

Roussane 10%



土壤

Various clay's, mixed stones and red clay.  
多樣化的粘土混合石塊與紅土的土釀



釀酒與陳年

Manual grape harvesting,  
Direct pressing and cooling, Stainless steel tanks  
Controlled temperature fermentation : 1 month  
Elevage: 3 months in stainless steel tanks  
實行人工採收，並且直接壓汁與冷卻  
於大型不鏽鋼發酵槽中低溫發酵1個月  
陳年：於大型不鏽鋼槽中淨置3個月

### 品酒筆記、存放與飲用溫度



色澤

Light and clear gold.  
清新而乾淨的金色



嗅覺

Peach, citrus and white flowers like honeysuckle.  
With age, apricot and pear aromas.  
桃子、檸檬與白色金銀花香，陳年後會有較深而濃郁的果香如梨子杏桃的果香



味覺


Lively, fresh acidity and minerality.  
充滿活動的口感、新鮮的酸度與豐富的礦物感



適飲期  
與飲用方式

This wine should be drunk the year after it's bottled or age for 3 to 10 years.  
Salmon, scallops, lobster and various sellfish, it also pairs well with sushi, serve at 12° C.  
可立即飲用於裝瓶後，或是陳年3到10年後慢慢享受鮭魚、干貝、龍蝦與各式海鮮貝類都很適合，也很搭配壽司料理低溫飲用建議冰至12度的溫度享用它



未滿18歲禁止飲酒  禁止酒駕

DOMAINE & CHATEAU PEGAU - 15, Avenue Impériale - 84230 Châteauneuf-du-Pape - FRANCE  
Tél. : +33 (0)4 90 83 72 70 - Fax : +33 (0)4 90 83 53 02 - pegau@pegau.com - www.pegau.com