

PEGAU

DOMAINE PEGAU
CHÂTEAUNEUF DU PAPE RED
沛果酒廠精選教皇新城堡紅酒

Cuvée Laurence 精選羅蘭斯



品種與釀造過程



葡萄品種

Grenache 80%
Syrah 6%

Mourvèdre 4%
Others 10%



土壤

Mainly covered with pebbles, clay and limestone mixture tends to iron and sand.
主要為粘土與石灰石混合上面覆蓋鵝卵石，土壤中含有豐富的鐵質與砂質



釀酒與陳年

Manual grape harvesting, No destemming
Natural yeasts, spontaneous fermentation
Concrete tank, maceration 12 days
Elevage: 50 hL old oak cask/4 years
人工採收，不去梗壓汁釀造，使用天然酵母自然發酵
水泥發酵槽中泡皮發酵12天
完成酒精發酵後存放於大型橡木桶中4年

品酒筆記、存放與飲用溫度



色澤

Garnet with brick-red glints.
紅石榴與磚紅色澤



嗅覺

Scents of garrigue, moving after several years of aging with aromas of stone fruits (plums), leather, fur and underbush.
經過長時間的陳年，香氣已轉變為蜜餞類的干果香，皮革毛皮與矮灌木叢般的森林氣息




味覺

Cinnamon, pepper, meat Dapple. The development provides complex and spicier notes.
口感以辛香料的肉桂、胡椒與肉干條為主，發展出複雜而深厚的口感



適飲期
與飲用方式

This wine should be able to age from 5 to 10 years.
Game, stews, truffle omelette and, some blue cheese, serve at 17° C.
建議再陳年5至10年後飲用
搭配餐點豐富性高，菇類、松露與煎蛋類或是藍紋起司皆合適，飲用溫度約為17度左右

未滿18歲禁止飲酒  禁止酒駕

DOMAINE & CHÂTEAU 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