

# PEGAU

## DOMAINE PEGAU CHÂTEAUNEUF DU PAPE RED

### 沛果酒廠精選教皇新城堡紅酒

## Cuvée Da Capo 頂級卡波

### 品種與釀造過程



葡萄品種

Grenache 70%  
Syrah 7%

Mourvèdre 3%  
Others 20%



土壤

Sandy soil from 《La Crau》, stony soil and red clay soil from 《Les Escondules》 and 《Montpertuis》. 地型複雜以典型教皇新城堡土壤組成為主，其中 La Crau 是砂土，Les Escondules 與 Montpertuis 二塊為岩土與紅粘土為主



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/2 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2年

### 品酒筆記、存放與飲用溫度



色澤

A deep purple, dark and dense.  
深紫色接近黑色濃密的光澤



嗅覺

Ripe black fruits like plum and blackberry, liquorice and black pepper.  
具有成熟黑色水果香如梅子與黑莓的氣味，甘草與黑胡椒辛香料伴隨在後



味覺

Focused, linear, deep and powerful, this shows great length with well integrated tannins.  
口感集中，鮮明而深邃具有張力的果香於口中呈現，單寧絲滑細緻而與香氣交錯綻放



適飲期  
與飲用方式

This wine should be able to age for 15 years.  
Rib eye and other grilled steaks, game dishes, and a number of chocolate based dishes, serve at 16° C.  
至少陳年15年才會到達適飲期 ☑ 燒烤肋眼牛排與繽紛的醬汁適合搭配，或是巧克力類的料理或甜點皆可



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