

# PEGAU

## CHÂTEAU PÉGAU CÔTES DU RHÔNE RED

### 沛果城堡隆河丘紅酒

## Cuvée Maclura 珍果

### 品種與釀造過程



葡萄品種

Grenache 60%  
Syrah 20%

Mourvèdre 10%  
Cinsault 10%



土壤

A deep loamy soil mainly covered with pebbles.  
主要為一層較厚的壤土層，上方覆蓋著鵝卵石



釀酒與陳年

Manual grape harvesting, No destemming  
Natural yeasts, spontaneous fermentation  
Elevage: Enamelled Tank 1 Year.  
人工採收，不去梗壓汁釀造  
使用天然酵母自然發酵  
儲存於特殊的不鏽鋼槽中1年

### 品酒筆記、存放與飲用溫度



色澤

A deep clear red.  
深紅色澤



嗅覺

Pure blackcurrant and liquorice.  
純淨的黑加崙與甘草的香味



味覺


An elegant supply mouthfeel.  
優雅而豐富的口感



適飲期  
與飲用方式

This wine should be able to age for up to three years. With grilled or roast red meats, as well as dried meats, serve at 17° C.  
此酒至少可以再放3年以上的時間  
搭配燒烤的紅肉類或搭配風乾的肉類皆很合適，  
建議飲用溫度為17度左右



未滿18歲禁止飲酒  禁止酒駕