

PEGAU

CHÂTEAU PÉGAU CÔTES DU RHÔNE RED

沛果城堡隆河丘村莊級紅酒

Cuvée Setier 賽緹耶

品種與釀造過程



葡萄品種

Grenache 60%
Syrah 20%

Mourvèdre 20%



土壤

Soils mainly covered with pebble.
主要為泥土層上面覆蓋 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.
酒體深而純淨紅色



嗅覺

Plenty of liquorice, tar and red cherry.
豐富的甘草、焦油與紅櫻桃香氣



味覺


Powerful and with a expanding finish.
濃厚而餘韻豐富的口感



適飲期
與飲用方式

This wine should be able to age for between
5 to 10 years. With cooked red meats, especially
lamb with thyme. Also baby lamb with spicy
couscous, serve at 17° C.
此酒至少可以陳年5年10年之間熟成
適合搭配紅肉由其是使用百里香料理的羊肉，
也可以搭配辣味小米為佐料的羔羊料理



未滿18歲禁止飲酒  禁止酒駕