



Pégovino

Wein & Herstellung



Rebsorten

- 75% Grenache
- 15% Carignan
- 5% Syrah
- 5% Caladoc



Boden

- Tiefe Lehmböden aus Schwemmböden der Rhône.



Weinzubereitung
& Ausbau

- Handlese
- Keine Entrappung
- Spontane Gärung in emaillierten Tanks.
- Besonderheit: 8-monatiger Ausbau in alten Fässern. Filtration vor der Abfüllung

Verkostung und Lagerungs-Potential



Farbe

- Leuchtendes, klares Rot.



Duft

- Zerkleinerte Erdbeeren und Johannisbeeren.



Gaumen

- Frische, Säure, Länge, sehr wenige Tannine, leichte Süße.



Lagerung
& Servier-Vorschläge

- Passt zu: Felsenfischen, Bouillabaisse, Lammragout, Pasta Bolognese.