

PEGAU

PEGOVINO
VIN DE FRANCE ROUGE

Pégovino

Vin & Procédés



Cépage

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



Terroir

- Sols argileux, profonds provenant des alluvions du Rhône.



Vinification
Elevage

- Vendanges manuelles
- Pas d'éraflage
- Fermentation spontanée en cuve émaillée.
- Particularité : élevage de 8 mois en vieilles barriques. Filtration avant mise en bouteille.

Dégustation & Conservation



Couleur

- Rouge vif et limpide.



Nez

- Fraîse écrasée et groseille.



Bouche

- Fraîcheur, acidité, longueur, très peu de tanins, légère sucrosité.



Conservation
Service

- Accords : Poissons de roche, bouillabaisse, navarin d'agneau, pâtes bolognaises.



MIS EN BOUTEILLE PAR LAURENCE FERAUD À F84230 - FRANCE
VIN DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - CONTAINS SULFITES

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