

# PEGAU

PEGOVINO  
VIN DE FRANCE ROSSO

## Pégovino

### Scheda Tecnica vino



Varietà  
di uva

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



Terroir

- Terreni argillosi profondi derivati da depositi alluvionali del Rodano.



Vinificazione  
Affinamento

- Raccolta manuale.
- Nessuna diraspatura.
- Fermentazione spontanea in tini smaltati. Particolarità: affinamento di 8 mesi in vecchie botti.
- Filtrazione prima dell'imbottigliamento.

### Degustazione e conservazione



Colore

- Rosso chiaro e brillante.



Naso

- Fragole e ribes rosso schiacciati.



Bocca

- Freschezza, acidità, lunghezza, tannino lieve, finale morbido.



Conservazione

- Servire con: Pesce di scoglio, Bouillabaisse, Navarin di agnello, Pasta alla bolognese.



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