

PEGAU

PINK PEGAU
VIN DE FRANCE ROSATO

Pink Pégau

Vino y procesos



Variedad de uva

- Cinsault 100%



Terruño

- Suelos arcillosos profundos.



Vinificación y envejecimiento

- Recolección manual.
- Prensado directo, refrigeración.
- Cubas de acero inoxidable.
- Fermentación a temperatura controlada: 1 mes.
- Envejecimiento: 2 meses en cubas de acero inoxidable.

Degustación y almacenamiento



Color

- Salmón rosado. Brillante y claro.



Nariz

- Melocotón y grosella



Boca

- Fresco y ácido. Buena longitud.



Conservación

- **Guarda: Consumir en el año siguiente al embotellado.**
- Maridajes: Como aperitivo, para acompañar verrines de bacalao y nata. Crema de verduras. Servir a 12°C.

