

PEGAU

PINK PEGAU
VIN DE FRANCE ROSÉ

Pink Pégau

Vin & Procédés



Cépage

- Cinsault 100%



Terroir

- Sols argileux et profond.



Vinification
Elevage

- Vendanges manuelles.
- Pressurage direct, refroidissement.
- Cuve Inox
- Fermentation sous température contrôlée : 1 mois.
- Elevage : 2 mois en cuve Inox.

Dégustation & Conservation



Couleur

- Saumon à l'éclat de Pink. Brillant et limpide.



Nez

- Pêche et groseille.



Bouche

- Fraîche et acidulée. Bonne longueur.



Conservation
Service

- **Garde : À consommer durant l'année de mise en bouteille.**
- Accords : En apéritif, en accompagnement de verrines au cabillaud et crème. Velouté de légumes. Servir à 12°C.

