

PEGAU

PLAN PÉGAU

VIN DE FRANCE RED Non millésimé

沛果教皇新城堡地區餐酒

Plan Pégau

品種與釀造過程



葡萄品種

Grenache 30%
Syrah 30%

Merlot 20%
Autres cépages 20%



土壤

Clay soils.
種植於粘土層



釀酒與陳年

Manual grape harvesting, No destemming
Natural yeasts, spontaneous fermentation
Concrete tank

Elevage : 5 years barrel+/-1 to 3years
人工採收, 不去梗壓汁釀造
使用天然酵母自然發酵, 儲存於水泥槽
陳年於橡木桶中5年到3年的時間

品酒筆記、存放與飲用溫度



色澤

Bright red with Amber reflections.
明亮紅色帶有琥珀光芒



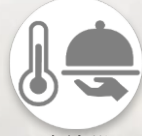
嗅覺

Red fruits and spices.
香氣帶有紅色水果與辛香料氣息



味覺


Elegant, complex followed by a good length.
優雅與覆雜並存使得餘韻柔長



適飲期
與飲用方式

This wine should be able to age from 3 to 5 years.
All barbecued meats flavoured with herbs from
Provence. Serve at 17° C.
可立即飲用, 也可以再放3至5年的時間
適合搭配用普羅旺斯香料來做的燒烤肉類,
建議飲用於17度左右



未滿18歲禁止飲酒  禁止酒駕