

Plan Pégau

Wein & Herstellung



Rebsorten

- Grenache 30%
- Syrah 30%
- Merlot 20%
- Andere Rebsorten 20 %



Boden

- Lehmböden.



Weinzubereitung
& Ausbau

- Handlese.
- Keine Entrappung, Assemblage der Rebsorten bei der Vergärung
- Indigene Hefen, spontane Gärung.
- Betonbehälter.
- Ausbau: 1 bis 3 Jahre in alten Fässern.

Verkostung und Lagerungs-Potential



Farbe

- Leuchtendes Rot mit bernsteinfarbenen Reflexen.



Duft

- Rote Früchte und Gewürze.



Gaumen

- Elegant, komplex, gefolgt von einem guten Abgang.



Lagerung
& Servier-Vorschläge

- **Geschätzte Lagerfähigkeit: 3 bis 10 Jahre.**
 - Passt zu: Alle Grillfleischsorten, gewürzt mit Kräutern der Provence.
- Serviertemperatur: 17 °C

