

Plan Pégau

Vin & Procédés



Cépage

- Grenache 30%
- Syrah 30%
- Merlot 20%
- Autres cépages 20%



Terroir

- Sols argileux.



Vinification Elevage

- Vendanges manuelles
- Pas d'éraflage, assemblage des cépages
- Levures indigènes, fermentation spontanée
- Cuve béton
- Elevage : 1 à 3 ans dans des vieilles barriques

Dégustation & Conservation



Couleur

- Rouge vif aux reflets ambrés.



Nez

- Fruits rouges et épices.



Bouche

- Élégante, complexe suivie d'une bonne longueur.



Conservation Service

- **Garde du vin estimée de 3 à 10 ans.**
- Accords : Toutes les viandes au barbecue aromatisées aux herbes de Provence. Servir à 17°C.

