

PEGAU

PLAN PÉGAU

VIN DE FRANCE ROSSO (non vintage)

Plan Pégau

Scheda Tecnica vino



Varietà di uva

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



Terroir

- Terreni argillosi.



Vinificazione Affinamento

- Vendemmia manuale.
- Nessuna diraspatura, assemblaggio di varietà di uve.
- Lieviti autoctoni, fermentazione spontanea.
- Vasche di cemento & Invecchiamento: da 1 a 3 anni in botti vecchie.

Degustazione e conservazione



Colore

- Rosso brillante con riflessi ambrati.



Naso

- Frutti rossi e spezie.



Bocca

- Elegante, complesso e di buona lunghezza.



Conservazione

- **Potenziale di invecchiamento stimato: da 3 a 10 anni.**
- Abbinamenti: tutte le carni alla brace aromatizzate con erbe di Provenza. Servire a 17°C.



DOMAINE & CHÂTEAU PEGAU - 15, Avenue Impériale - 84230 Châteauneuf-du-Pape - FRANCE

Tél. : +33 (0)4 90 83 72 70 - Fax : +33 (0)4 90 83 53 02 - pegau@pegau.com - www.pegau.com