

# PEGAU

VIN BLANC DOUX  
VIN DE FRANCE BLANCO ANTIGUO

## Vino blanco dulce

### Vino y procesos



Variedad de uva

- Clairette, Roussanne, Bourboulenc, Grenache blanc, Picpoul



Terruño

- Arcillas y guijarros laminados.



Vinificación y envejecimiento

- Cosechado a mano.
- Prensado directo.
- Fermentación en barricas de 4 años a baja temperatura.
- Filtración estéril.
- Azúcares residuales naturales.

### Degustación y almacenamiento



Color

- Reflejos dorados, cristalinos y luminosos.



Nariz

- Acacia, manzana acelga.



Boca

- Fresco, equilibrado, combina suavidad y finura.



Conservación

- **Beber en el año siguiente al embotellado o guardar 5 años.**
- Combina bien con: foie gras, tommes de fromage o con una Pavlova. Servir a 10°C.

