

PEGAU

VIN BLANC DOUX
VIN DE FRANCE

Bianco Dolco

Scheda Tecnica vino



Varietà
di uva

- Clairette, Roussanne, Bourboulenc, Grenache blanc, Picpoul



Terroir

- Argilla e ciottoli.



Vinificazione
Affinamento

- Raccolta manuale.
- Pressatura diretta.
- Fermentazione in barrique per 4 anni a bassa temperatura.
- Filtrazione leggera.
- Zuccheri residui naturali.

Degustazione e conservazione



Colore

- Riflessi dorati, cristallini e luminosi.



Naso

- Acacia, mela.



Bocca

- Fresco, equilibrato, combina morbidezza e finezza.



Conservazione

- **Invecchiamento: bere dopo un anno dall'imbottigliamento o conservare per 5 anni.**
- Si abbina bene con: foie gras, tommes de fromage o come con una Pavlova. Servire a 10°C.

