

Châteauneuf-du-Pape Pégau Réservee

AC Châteauneuf-du-Pape, Laurence Féraud, 2014

750 ml

N° Art. 28262714



Robe rouge grenat. Nez concentré de fruits noirs, cassis, chocolat avec une touche garigue. Joli corps robuste et équilibré aux tanins marqués, finale racée. Belle expression sur le côté masculin du Châteauneuf-du-Pape avec une superbe finale.

Origine:	France / Rhône / Châteauneuf-du-Pape
Cépage:	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Maturité:	3 à 20 ans
Température:	16 à 18 °C
Conseil de dégustation:	Gigot d'agneau au four, Spécialités de gibier, curries épicés aux légumes, Ragout de champignon
Vinification:	Fermenté avec les rafles, Fermentation spontanée par les levures i, Remontage, Fermentation en cuve de béton
Récolte:	Vendanges manuelles, Selection stricte
Élevage:	En foudre
Durée de l'élevage:	24 mois
Volume:	14.0 %

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité



Floral



Fruité



Epices



Note boisée



Complexité



Profil du vin en bouche

Attaque en bouche



Acidité / Jutosité



Tanin



Corps



Longueur en bouche

