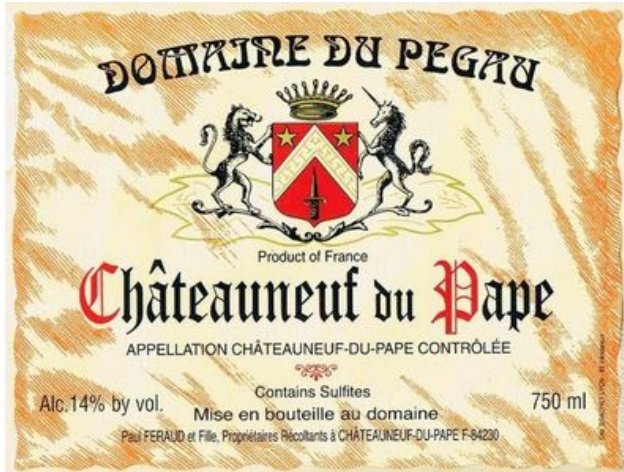


CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Cuvée Réservee
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Rouge 2017

DOMAINE DU PEGAU
CAVEAU AV. DU GÉNÉRAL DE GAULLE
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
tel : +33 (0)4 90 83 72 70

mail : pegau@pegau.com
site : <http://www.pegau.com>

Contact : FERAUD LAURENCE

MODE DE VITICULTURE
Conventionnelle

TERROIRS

Galets roulés (40%)
Grès rouge (20%)

Sable / Safre (40%)

CÉPAGES

Grenache noir (80%)
Mourvèdre (4%)
Terret noir (1%)
Muscardin (1%)
Picpoul noir (1%)
Roussanne (1%)
Clairette (1%)

Syrah (6%)
Cinsault (1%)
Picardan (1%)
Bourboulenc (1%)
Vaccarèse (1%)
Counoise (1%)

VINIFICATION

Cuve béton (100%)

T° de fermentation : 28°
Macération : 12 jours

ELEVAGE

Foudre (100% - 24 mois)



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex
www.chateauneuf.com - www.vinadea.com

19/02/2020

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

