

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

**Cuvée Réservee**  
**AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Blanc 2018**

**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](mailto:pegau@pegau.com)  
site : <http://www.pegau.com>

Contact : FERAUD LAURENCE

**MODE DE VITICULTURE**  
Biodynamie

## TERROIRS

---

Sable / Safre (34%)  
{ Divers } (33%)

Calcaire (33%)

## CÉPAGES

---

Grenache blanc (20%)  
Roussanne (10%)

Bourboulenc (10%)  
Clairette (60%)

## VINIFICATION

---

Cuve inox (100%)

T° de fermentation : 14°

## ELEVAGE

---

Cuve inox (100% - 8 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](http://www.chateauneuf.com) - [www.vinadea.com](http://www.vinadea.com)

02/06/2020

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

