



## DOMAINE DU PÉGAU

Château Pégau Cuvée  
Lône 2021

22,10\$

\* Prix de détail suggéré



|  |                          |                                     |
|--|--------------------------|-------------------------------------|
|  | Code produit             | 1514 4242                           |
|  | Prix licencié            | 19.22\$                             |
|  | Conditionnement          | 12x750ml                            |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot              |
|  | Statut                   | Succ. Seul.                         |
|  | Type de produit          | Vin tranquille                      |
|  | Pays                     | France                              |
|  | Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC) |
|  | Région                   | Vallée du Rhône                     |
|  | Sous-région              | Rhône méridional                    |
|  | Appellation              | Côtes du Rhône                      |
|  | Cépage(s)                | Bourboulenc 30 %                    |
|  | Cépage(s)                | Clairette 30 %                      |
|  | Cépage(s)                | Ugni blanc 20 %                     |
|  | Cépage(s)                | Grenache Blanc 20 %                 |
|  | Couleur                  | Blanc                               |
|  | Sucre                    | Sec                                 |
|  | Taux de sucre            | 1.2                                 |
|  | Fermeture                | Liège                               |



### NOTES DE DÉGUSTATION

Soleil du Château Pégau, la Cuvée Lône Blanc reflète le printemps en Vallée du Rhône aux senteurs florales, nous offre une gourmandise du fruit nourri par le soleil du Sud. Vinifiée en cuve, assemblage en majorité Clairette, cette cuvée élaborée dans la tradition s'exprime au travers des sols argileux et d'une note citrus résultant de la présence d'Ugni Blanc dans l'encépagement.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles.

Pressurage direct, refroidissement.

Fermentation sous température contrôlée : 1 mois

Cuve Inox.

Élevage : 5 mois en cuve Inox.



**CHRISTIAN LANGLOIS**  
(514) 568-7684  
Rive-Nord, Mauricie et  
Abitibi-Témiscamingue

**JORDAN CLOUTIER**  
(418) 999-0924  
Capitale Nationale

**DIDIER BOUCHARD**  
(438) 871-2948  
Laval, Ouest de l'île et  
Gatineau

**FRÉDÉRIC LAVOIE**  
(514) 546-0050  
Montréal - Centre-Ville

**BENOIT DESORMIERS**  
(514) 977-2841  
Rive-Sud, Montérégie