



DOMAINE DU PÉGAU

Châteauneuf-du-Pape
2018

87,75\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	12966785
	Prix licencié	76.23\$
	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	Châteauneuf-du-Pape
	Cépage(s)	Grenache 80 %
	Cépage(s)	Syrah 12 %
	Cépage(s)	Mourvèdre 8 %
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	1.8
	Fermeture	Liège

NOTES DE DÉGUSTATION

Parfums de garrigue, et après quelques années de garde des arômes de fruits à noyaux (pruneau), cuir, fourrure et sous-bois.

En bouche : Cannelle, poivre, viande de grison, l'évolution donne des notes plus épicées et complexes.

NOTES SUR LE PRODUIT

Garde du vin estimée de 5 à 10 ans .

Accords : Gibiers, plats en sauce, omelette et pâtes aux truffes. Servir à 16°C.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Grande soeur de la Cuvée Réserve, la Cuvée Laurence à l'encépagement identique est un prolongement du vieillissement en foudre. Alliant élégance et vivacité, la Cuvée Laurence révèle tout son potentiel à chaque grande occasion grâce aux 4 années passées en foudre permettant une osmose entre la souplesse des tanins & les épices du vieux bois.



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