



DOMAINE DU PÉGAU

Plan Pégau

23,40\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	10460051
	Prix licencié	20.31\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Vin de France
	Région	Vallée du Rhône
	Cépage(s)	Syrah 60 %
	Cépage(s)	Grenache 30 %
	Cépage(s)	Merlot 10 %
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	2.7
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	5 ans en barrique
	À boire	Garde de 3 à 5 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

Laurence Feraud nous convie une fois de plus à un art de l'assemblage particulièrement inspiré, élargissant la palette des millésimes à l'intérieur d'une synergie aussi habile que bénéfique. Un rouge de corps et d'ampleur, jouant le cacao et le tabac frais sur des tanins lisses, riches et charnus.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vendanges manuelles, pas d'éraflage, assemblage des cépages. Levures indigènes, fermentation spontanée en cuve béton
Elevage : Barriques de 5 ans.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Historiquement connue et reconnue la Cuvée Plan Pégau ne failli pas. Vin de France, assemblage de 3 années vieilles en différents contenants à la recherche d'un assemblage sur le fruit, les épices et la complexité. Cette cuvée atypique et symbole d'un savoir-faire authentique ne cesse de conquérir le palais des amateurs comme professionnels. Elle a su au fil des années exprimer la richesse des terroirs en bordure de l'appellation Châteauneuf du Pape.



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