



DOMAINE DU PÉGAU

Châteauneuf-du-Pape
Domaine du Pégau
Cuvée da Capo 2015

1308,25\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14213648
	Prix licencié	1137.75\$
	Conditionnement	3x1500ml
	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 Noir 70 %
	Cépage(s)	Syrah
	Cépage(s)	Mourvèdre
	Cépage(s)	Cinsault
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège



NOTES SUR LE PRODUIT

Vinification traditionnelle en cuve béton avec grappes de raisin non éraflées, levures indigènes, remontages quotidiens sur 15 jours sans contrôle de températures. Deux ans et + d'élevage en vieux foudres de chêne de 60h

ÉLABORATION DU PRODUIT

La Cuvée Da Capo a été élaborée en millésimes : 1998-2000-2003-2007-2010. Elle est issue d'une sélection parcellaires dans les années de qualités exceptionnelles. Elle comprend 70% de Grenache noir et 30% des cépages autorisés de l'Appellation Châteauneuf-du-Pape. Le terroir des sables de la Crau est majoritaire à 70%. La parcelle est complantée des 13 cépages âgées de plus de 100 ans et offre des vins d'une grande élégance.

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