



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