

2017 Châteauneuf du Pape "Reserve Cuvee", Domaine Pegau, Rhône

Domaine Pegau

Domaine Pegau er en af de mest traditionsrige producenter i Châteauneuf-du-Pape og arbejder efter en markant klassisk filosofi. Domainet er familieejet og kendt for lave udbytter, gamle vinstokke, håndarbejde i marken og en vinifikation, der bygger på lang gæring, hele klaser og store, gamle foudres. Stilen er dyb, koncentreret og kompromisløs, med fokus på struktur, kompleksitet og et uforstyrret terroirudtryk.

Châteauneuf-du-Pape

Châteauneuf-du-Pape er den mest berømte appellation i det sydlige Rhône. De varme somre, den kraftige mistralvind og de karakteristiske rullesten (*galets roulés*) giver druer med høj modenhed og intensitet. Grenache er hoveddruen, men op til 13 sorter er tilladt i blandingen.

Vinen

Réserve Cuvée er skabt af druer fra nogle af domænets ældste og mest koncentrerede parceller. Vinen gennemgår lang maceration og traditionel lagring i store, gamle foudres, så intensiteten og markens naturlige dybde kan udfolde sig uden forstyrrende indflydelse. Udtrykket er mørkt, rigt og struktureret med stor varme, krydderi og fylde.

Primære aromaer:

Mørke kirsebær, brombær, solbær, tørrede figner, rosmarin, timian, lakrids, sort peber, tørret appelsinskal og røgede urter.

Mad forslag:

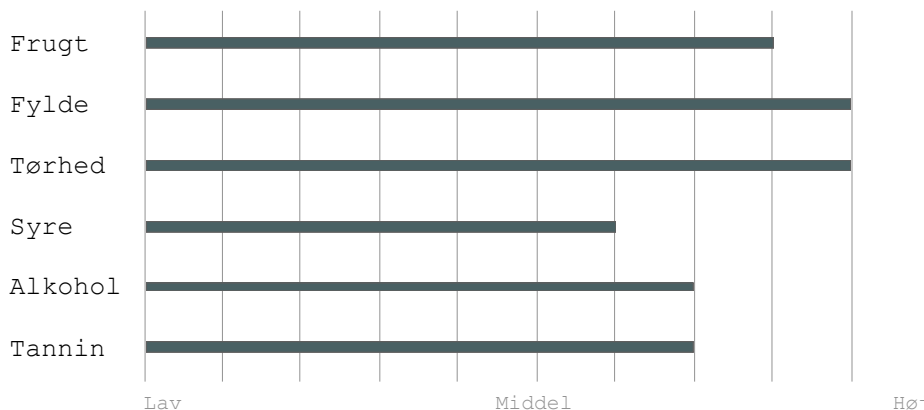
Prøv til langtidsbraiseret lammekød med rosmarin, hvidløg og tomat.

Servering:

Serveres ved cirka 15° i Bordeauxglas. Drikkes bedst mellem 2025-2040.



Smagsprofil



Rødvin



2017



Rhône
Frankrig



Grenache
Mourvèdre
Syrah