

# Domaine Pégau

## Cuvée Réservee

### Châteauneuf-du-Pape 2016

Si sur le plateau de Pégau, la vigne est cultivée depuis 1670, le domaine s'est véritablement constitué à compter des années 60. Car Elvire et Léon Féraud n'ont pas vinifié leur propre vin tout de suite. C'est leur fils Paul qui en a décidé en 1964. Laurence Féraud, la fille de Paul, pousse son père à faire son propre vin.

Le domaine Pégau a été créé à la fin des années 80. Le nom « Pégau » fait référence au pichet provençal.

Aujourd'hui le domaine Pégau fait parti de l'élite de Châteauneuf-du-Pape, c'est grâce au dynamisme d'une femme, Laurence Féraud, vigneronne d'origine italienne, qui a repris le domaine familial avec poigne.

#### Sols :

Principalement recouverts de galets, de mélange argilo-calcaire à tendance ferrique et des sables

#### Cépages :

80% Grenache, 6% Syrah, 4% Mourvèdre et 10% d'autres cépages compris dans l'appellation Châteauneuf du Pape.

#### Commentaires de dégustation :

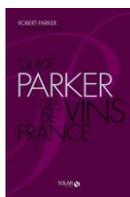
Ce Châteauneuf du Pape possède une belle robe rouge foncé aux reflets pourpres. Belle expression fruitée au nez, il a des arômes de fruits rouges mûrs, d'épices et des notes de cuir. En bouche, ce vin est impressionnant, ample, généreux, soutenu par des tannins raffinés. La finale est longue sur le fruit.

A servir autour de 16°C

#### Récompenses :

95+/100 Robert Parker

96/100 Wine Spectator



**Wine Spectator**  
www.winespectator.com

