

SAGA PEGOT
APPELLATION FAUGERES CONTROLEE

2004

Terroir et culture :

Sols schisteux.
Rendements 35 hl/Ha.

Cépage:

SYRAH

Type de Vinification :

Vendanges nocturnes pour maîtriser les températures.
Egrappage, longue cuvaison avec contrôle des températures de fermentation, élevage 12 mois en barriques françaises neuves, collage (albumine d'oeuf), légère filtration sur terre, légère filtration de finition.

Dégustation et caractère du vin :

Robe: Violacée soutenue.
Nez: Puissant, épicé, poivré avec une pointe de réglisse.
Bouche: Souple avec de la rondeur et du gras.

Conseil du sommelier :

Vin prêt à boire immédiatement, toutefois ce vin peut se conserver pendant 10 ans.
La température de service est de 16° C à 17° C.
Ce vin accompagne harmonieusement les viandes en sauce, les gibiers et les fromages doux.

Soil type:

Schist soils.
Yields 35 hl/Ha.

Grape Variety:

SYRAH

Winemakers notes:

Night time harvesting to avoid high temperatures.
Rigorous parcel selection. Destemming. Traditional vinification.
Aged for 12 months in new French oak barrels, fining (egg white), light earth filtration before bottling.

Tasting notes:

Robe: Intense garnet.
Nose: Concentrated with spices and pepper and a hint of liquorice.
Palate: Supple with rounded tannins and a long finish.

Sommelier's recommendation:

Ready for drinking immediately but can be laid successfully down for 10 years.
Temperature for service is 16° to 17°C.
This wine will accompany meat roasts and casseroles, game and the cheese board