



CHÂTEAU PESQUIÉ Ascensio 2018

124,29\$

* Prix de détail suggéré

 Biologique  Végan

\$	Frais de service	18,29\$
	Code produit	15059734
\$	Prix licencié	106.02\$
	Conditionnement	3x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Vallée du Rhône
🍇	Cépage(s)	Grenache 95 %
🍇	Cépage(s)	Syrah 5 %
%	Pourcentage d'alcool	15.5%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔒	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'histoire du Château Pesquié, c'est d'abord celle d'une famille qui a cru très tôt au formidable potentiel du Ventoux. Depuis 2003, Alexandre & Frédéric, ont repris le flambeau et continuent désormais l'aventure familiale avec le même souci d'expression du terroir du Ventoux. Il est aujourd'hui l'un des domaines phares de l'Appellation et du sud de la vallée du Rhône et la nouvelle génération entend bien maintenir le « feu sacré ».

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : violet profond

Nez : puissant avec des arômes de fruits noirs, de réglisse et des notes minérales.

Bouche : ample et charnu, intense et concentré, ce vin révèle un grand équilibre et une belle fraîcheur, avec des notes de kirsh, de framboise et poivre noir.

NOTES SUR LE PRODUIT

Point d'orgue de la trilogie parcellaires du domaine, Ascensio met en lumière la pureté et l'intensité de nos plus beaux Grenaches. La Famille Chaudière a choisi ce nom pour célébrer la tradition de l'ascension du Mont Ventoux qui remonte à Pétrarque et symboliquement la magie de ses terroirs d'altitude. Ascensio est produit uniquement sur les très beaux millésimes et en très petite quantité (moins de 3000 bouteilles).

ÉLABORATION DU PRODUIT

La vendange est ramassée à maturité optimale au début du mois d'Octobre et partiellement égrappées.

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
ôENô

Une partie de la récolte est ainsi gardée en grappe entière (30%). Cuvaïson longue (1 mois), lente extraction et fermentation en cuve béton. Pas de collage, élevage lent en cuve béton (24 mois). Mise en bouteille au Château.

CHÂTEAU
PESQUIÉ



- 95 Points -
Decanter World Wine
Awards

- 95 Points -
Gismondi on Wine

- 94 Points -
Jeb Dunnuck