

## CHÂTEAU PESQUIÉ

### Château Pesquié Chardonnay 2023

22,92\$

\* Prix de détail suggéré

 Biologique

\$	Frais de service	3,37\$
	Code produit	15227945
\$	Prix licencié	19.55\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Vin de France
📍	Région	Vallée du Rhône
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12%
🍷	Couleur	Blanc
🍷	Taux de sucre	0 à 4
🔑	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 : limpide et d'un rubis profond.

Nez : très aromatique de fleurs blanches (notamment d'aubépines) soutenu par une bonne minéralité.

Bouche : bel équilibre et belle fraîcheur avec des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et bonne minéralité.

Accords mets & vins : En apéritif, sur des poissons grillés, des viandes blanches rôties ou en sauce. Fromages à pâte cuite (Morbier, Comté...), chèvre sec. En dessert avec une tarte ou une salade de fruits exotiques.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Au début des années 1990, Paul Chaudière avait planté trois hectares de Chardonnay à Pesquié dans le Ventoux, afin de montrer le potentiel de fraîcheur de nos terroirs d'altitude. Alexandre et Frédéric Chaudière ont depuis perpétué cette tradition en sélectionnant des vignobles légèrement surélevés et sur des climats frais afin de créer un Chardonnay de fraîcheur, léger et minéral.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

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

SELECTIONS  
**ôENô**

Pressurage et débouillage à basse température, la fermentation alcoolique se termine à une température moyenne de l'ordre de 16 à 18°C en cuve inox. La fermentation malolactique est bloquée pour maintenir une bonne acidité naturelle. Pas d'élevage en barrique.

Sols argilo-calcaire situé sur des coteaux à une altitude moyenne située entre 200 et 300 mètres.

CHATEAU  
PESQUIÉ

