

CHÂTEAU PESQUIÉ Ventoux Édition 1912M 2020

16,45\$

* Prix de détail suggéré

CHÂTEAU
PESQUIÉ

Code produit	743922
Prix licencié	15.53\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
Région	Vallée du Rhône
Cépage(s)	Grenache 70 %
Cépage(s)	Syrah 30 %
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Taux de sucre	2,4
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 : Rouge rubis scintillante

Nez : Le bouquet complexe dévoile des arômes de fruits frais (cerises), des notes d'herbes aromatiques finement dosées (thym) et des arômes floraux (violette) Bouche : D'une structure élégante, il présente beaucoup de fruits rouges, une texture fine et équilibrée et des notes épicées (garrigues)

NOTES SUR LE PRODUIT

Le nom "Édition 1912m" est un hommage au célèbre Mont Ventoux qui se dresse fièrement à 1912 mètres d'altitude, dernière véritable montagne de la chaîne des Alpes et souvent appelé « Géant de Provence ». 'Edition 1912m' se caractérise par des arômes de fruits rouges frais, des notes d'herbes envoûtantes et une fraîcheur magnifique.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La vendange est foulée et éraflée. Fermentation/macération pendant 15 jours suivie d'une clarification par décantations successives, pas de collage. Pas d'élevage en bois. Mise en bouteille au château.

