

CHÂTEAU PESQUIÉ

Ventoux Terrasses 2022

18,75\$

* Prix de détail suggéré

CHÂTEAU
PESQUIÉ

 Biologique  Biodynamique  Végan

	Code produit	10255939
	Prix licencié	17.53\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continu
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée du Rhône
	Cépage(s)	Grenache 60 %
	Cépage(s)	Syrah 40 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2,3 g/l
	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

Intense notes de fruit rouges frais et de poivre. Ce vin équilibré conjugue fraîcheur et rondeur.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les cuvées Terrasses sont, pour chaque couleur, des assemblages des différents sols et cépages présents à l'échelle globale du domaine. Elles reflètent l'équilibre et la gourmandise du terroir auquel le climat frais du Mont apporte identité et cohérence. Pour cette cuvée profondément ancrée dans le terroir du Ventoux, Grenache et Syrah expriment ici, avec éclat, gourmandise et souplesse.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La vendange est foulée et éraflée. Afin d'obtenir une bonne extraction de la couleur et des arômes, la fermentation/macération de ce vin est de 15 jours. La vinification est alors suivie d'un repos prolongé du vin. La clarification est obtenue essentiellement par décantations successives effectuées en périodes propices. Mise en bouteille au château.

