

CHÂTEAU PESQUIÉ

Ventoux Édition 1912 blanc 2021

17,90\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	14094909
	Prix licencié	15.55\$
	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)	Clairette 40 %
	Cépage(s)	Grenache 40 %
	Cépage(s)	Viognier 10 %
	Cépage(s)	Roussanne 10 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1,2
	Fermeture	Métal vissé

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 : un bel éclat sur des tons de jaune pâle aux reflets argent

Nez : arômes de fleurs et d'agrumes aux notes de citron vert.

Bouche : merveilleuse de tension et de fraîcheur. On y retrouve les arômes d'agrumes un instant ressentis au nez, et plus précisément de citron et de pamplemousse, puis viennent les notes de fruits exotiques, de litchee et de fruits à chair blanche.

NOTES SUR LE PRODUIT

Idéal à l'apéritif, Edition 1912M blanc se mariera très bien avec des plats simples et conviviaux de poissons (accras de morue) ou viande (boulettes d'agneau) ou des fromages légers.

Servir à une température de 8°C.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les cépages Viognier et Roussanne sont des cépages précoces et vendangés au tout début du mois de septembre. La Clairette et le Grenache sont récoltés plus tard en septembre. Fermentations pendant une

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

SELECTIONS
ôENô

quinzaine de jours, en cuves inox afin de préserver la délicatesse des arômes de fruits et un palais frais à la dégustation. Pour les mêmes raisons, les fermentations malolactiques sont stoppées. Le vin est mis en bouteilles au domaine.

CHÂTEAU
PESQUIÉ

