

CHÂTEAU PESQUIÉ Terrasses blanc 2022

18,15\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	13945265
	Prix licencié	17.00\$
	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
	Sous-région	Rhône septentrional
	Cépage(s)	Viognier 25 %
	Cépage(s)	Clairette 25 %
	Cépage(s)	Roussanne 25 %
	Cépage(s)	Grenache Blanc 25 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1,2
	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 aux reflets argentés

Nez : beau bouquet de fleurs blanches et nez d'agrumes aux notes de citron vert.

Bouche : fraîcheur et tension en bouche, arômes d'agrumes (citron et pamplemousse), de fruits exotiques (litchis) et de fruits blancs.

NOTES SUR LE PRODUIT

Idéal en apéritif, Terrasses blanc accompagnera des entrées (salades composées), des légumes grillés, des crustacés (coques en persillade) ou encore des raviolis au fromage voire certaines viandes blanches.

Température de service : 8°C.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Processus de vinification séparé pour chacun des cépages:

pressurage direct, puis fermentation d'environ 15 jours en cuve inox. Pas d'élevage en bois. Assemblage et

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

élevage en cuve béton et inox. Transformation malolactique bloquée pour soutenir la fraîcheur. Mise en
bouteille au domaine.

SELECTIONS
ôENô

CHÂTEAU
PESQUIÉ

