

## CHÂTEAU PESQUIÉ

19,85\$

\* Prix de détail suggéré

### Terrasses rosé Ventoux 2023

 Biologique

|                                                                                    |                          |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
|    | Code produit             | 14678226                            |
|    | Prix licencié            | 17.18\$                             |
|    | Conditionnement          | 12x750ml                            |
|    | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot              |
|    | Statut                   | Disponible                          |
|    | Type de produit          | Vin tranquille                      |
|    | Pays                     | France                              |
|    | Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC) |
|    | Région                   | Vallée du Rhône                     |
|    | Sous-région              | Rhône méridional                    |
|    | Appellation              | Ventoux                             |
|    | Cépage(s)                | Cinsault 50 %                       |
|    | Cépage(s)                | Grenache 40 %                       |
|   | Cépage(s)                | Syrah 10 %                          |
|  | Couleur                  | Rosé                                |
|  | Sucre                    | Sec                                 |
|  | Taux de sucre            | 1,3                                 |
|  | 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

Minéral et complexe, le Terrasses rosé présente une robe brillante et un bouquet de fruits rouges et d'agrumes à la dégustation.

Robe : rosé très pâle, brillant et limpide

Nez : arômes de petits fruits rouges frais et d'agrumes

Bouche : elle développe avec beaucoup de fraîcheur des arômes de groseilles, de framboises et d'agrumes avec quelques notes florales. Très bel équilibre.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Cette cuvée est un rosé de pressurage direct vinifié en cuve inox, avec une vinification à température contrôlée. Pas d'élevage en

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

SELECTIONS  
**ôENô**

bois. Transformation malolactique bloquée. Mise en bouteille au  
château.

Vignoble en coteaux de graves argilo-calcaires (et quelques  
parcelles de sables) à une altitude moyenne d'environ 300 mètres.  
Vignoble travaillé selon les principes de la biodynamie depuis  
2015.

Les cuvées Terrasses sont, pour chaque couleur, des assemblages  
des di...

CHÂTEAU  
PESQUIÉ

