

CHÂTEAU PESQUIÉ

Quintessence blanc 2022

27,60\$

* Prix de détail suggéré

 Biologique  Biodynamique  Végan

	Code produit	12513268
	Prix licencié	23.97\$
	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
	Cépage(s)	Roussanne 80 %
	Cépage(s)	Clairette 20 %
	Couleur	Blanc
	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 : or blanc aux reflets brillants

Nez : complexe où se mêlent fleurs blanches, fruits exotiques et épices (safran).

Bouche : très bel équilibre entre la fraîcheur, la tension du vin et une belle rondeur ; intensité aromatique une certaine salinité et finesse en bouche.

Très beau mariage avec la truffe (risotto) et le poisson tel que la sole. Accord idéal aussi avec un poulet à la crème ou un fromage type St Nectaire

NOTES SUR LE PRODUIT

Au Château Pesquié, la famille Chaudière a toujours su que le Ventoux, grâce à son microclimat de fraîcheur et ses sols calcaires pauvres en altitude, était un terroir de grands vins blancs. C'est pour en faire la démonstration qu'elle a créé le Quintessence blanc. Cette cuvée d'une grande élégance est un vin frais, riche et complexe issu d'une large majorité de Roussanne à laquelle la Clairette vient apporter de l'équilibre. Quantité extrêmement limitée.

ÉLABORATION DU PRODUIT

CHÂTEAU
PESQUIÉ



- 95 Points -
Jeb Dunnuck

- 91 Points -
Wine Advocate

- 90 Points -
La Revue des Vins de
France