

CHÂTEAU PESQUIÉ

ASCENSIO 2015 AOC VENTOUX



Description

Ascensio met en lumière la pureté des plus beaux Grenaches du Château Pesquié.

La famille Chaudière a choisi ce nom pour célébrer la tradition de l'ascension du Mont Ventoux. C'est aussi la métaphore de la belle dynamique vers un niveau supérieur, tant pour le domaine que pour l'AOC Ventoux.

Ascensio est produit uniquement sur les millésimes dont la qualité attendue est au rendez-vous, et en petite quantité (moins de 3000 bouteilles).

Terroir

Argile et calcaire, altitude moyenne de 300 mètres.

Cépages

95% Grenache (rendement moyen de 25 hl/ha) - 5% Syrah

Vinification

La vendange est ramassée à maturité optimale au début du mois d'Octobre, les baies sont rigoureusement triées et partiellement égrappées. Une partie de la récolte est ainsi gardée en grappe entière (20 à 40%).

Macération longue et fermentation en cuve ciment. Pas d'élevage en bois. Mise en bouteille au Château.

Notes de dégustation

Couleur : Rubis profond

Nez : Fruits rouges et noirs, épices.

Bouche : Soyeux et ample, ce vin révèle un grand équilibre entre concentration et fraîcheur, avec des tannins délicats, des notes de kirsh, framboise, poivre noir et réglisse.

Presse

→ **Jancis Robinson - 17,5/20**

"Grande fraîcheur! Très complexe au nez avec déjà une grande tension. Impressionnant!"

→ **Jeb Dunnuck - 95+/100**

" Cette beauté profonde est un tour de force venue du Ventoux [...] Profond, généreux et opulent..."

→ **Concours Général de Paris - Médaille d'Or**

Château Pesquié - Famille Chaudière - www.chateaupesquie.com

1 365 B Route de Flassan, 84570 Mormoiron, FRANCE - Email : contact@chateaupesquie.com - Tél. +33 (0)4 90 61 94 08 - Fax +33 (0)4 90 61 94 13

Sarl Famille Chaudière au capital variable de 8 270 euros - Code APE : 4634Z - Siren 447 578 428

Siret 447 578 428 00016 RCS Avignon - N°TVA : FR89447578428