

# CHÂTEAU PESQUIÉ

## ASCENSIO 2016 AOC VENTOUX



### Description

Point d'orgue de la trilogie parcellaires du domaine, Ascensio met en lumière la pureté et l'intensité de nos plus beaux Grenaches.

La Famille Chaudière a choisi ce nom pour célébrer la tradition de l'ascension du Mont Ventoux qui remonte à Pétrarque et symboliquement la magie de ses terroirs d'altitude.

Ascensio est produit uniquement sur les très beaux millésimes et en très petite quantité (moins de 3000 bouteilles).

### Terroir

Argilo-calcaire avec gros éboulis.

### Cépages

95% Grenache (rendement proche de 20 hl/ha) - 5% Syrah

### Vinification

La vendange est ramassée à maturité optimale au début du mois d'Octobre et partiellement égrappées. Une partie de la récolte est ainsi gardée en grappe entière (30%).

Cuvasion longue (1 mois), lente extraction et fermentation en cuve ciment. Pas d'élevage en bois. Mise en bouteille au Château.

### Notes de dégustation

*Couleur* : Violet profond

*Nez* : Puissant avec des arômes de fruits noirs, de réglisse et des notes minérales.

*Bouche* : Ample et charnu, intense et concentré, ce vin révèle un grand équilibre et une belle fraîcheur, avec des notes de kirsh, de framboise et poivre noir.

### Accords mets & vins

Servir à 18°C avec des viandes rouges saignantes, des plats en sauces longuement mijotés (daube provençale, bœuf bourguignon) ou des gibiers (lièvre à la Royale).

### Presse

→ Jeb Dunnuck - 95/100 (Août 2018) "Un blockbuster"

→ Wine Advocate (#239- Octobre 2018) : 92-94/100

Château Pesquié - Famille Chaudière - [www.chateapesquie.com](http://www.chateapesquie.com)

1 365 B Route de Flassan, 84570 Mormoiron, FRANCE - Email : [contact@chateapesquie.com](mailto:contact@chateapesquie.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