

# CHÂTEAU PESQUIÉ

## CUVÉE JULIETTE

Blanc 2018

AOC VENTOUX



### Description

Cette cuvée confidentielle (moins de 2000 bouteilles) rend hommage à la première petite fille née dans la famille Chaudière depuis deux générations... Frédéric, Alexandre, Bastien, Victor et James sont donc ravis d'accueillir Juliette ! 2018 est le premier millésime de cette nouvelle cuvée. Cet assemblage de clairettes et de grenaches blancs se caractérise par sa salinité, sa sapidité et sa fraîcheur cristalline.

### Sol

Terroir calcaire légèrement argileux à une altitude de 300 mètres environ.

### Cépages

70% Clairette - 30% Grenache blanc.

### Vinification

Ramassée la nuit en profitant des températures fraîches.

Fermentation et élevage en œuf béton.

10% de l'assemblage élevé en demi-muid.

Fermentation malolactique bloquée.

Mise en bouteille au château.

### Dégustation

*Robe* : limpide dorée aux reflets argentés.

*Nez* : fin et éclatant de fleurs blanches (aubépines) et d'écorces d'agrumes.

*Bouche* : frais et riche à la fois, avec des arômes de zest de citrons et de pamplemousse, d'épices douces, et une finale très saline qui fait saliver.

### Accords mets & vins

Tartare de saumon, bisque de homard, langoustines, raies au beurre noisette, coquilles St-Jacques aux ceps, quenelles sauces nantua, dinde ou chapon farci aux girolles ou aux morilles, etc.

### Presse

Premiers commentaires à venir bientôt...