

CHÂTEAU PESQUIÉ

CUVÉE JULIETTE

Blanc 2019

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 zeste 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

→ 91-93/100 - Wine Advocate (Septembre 2020)

→ 91+/100 - Jeb Dunnuck (Septembre 2020)

