

# CHÂTEAU PESQUIÉ



## TERRASSES 2018 AOC VENTOUX

### Description

Issu du latin "Terras", "motte de terre", ce mot a pris la signification de "levée de terre" formant un terre-plein maintenu par un mur en pierre. Le relief du Ventoux se caractérise en effet par l'alternance de collines et de vallons. Pour mettre en valeur ce terroir exceptionnel, les versants des collines ont été aménagés en "terrasses". Encore aujourd'hui, on les retrouve dans la campagne provençale appelées aussi "restanques" ou "rebanqués". Avec ce nom, la famille Chaudière rend hommage au paysage provençal "sculpté" par leurs aïeux ainsi qu'aux terrasses du jardin du Château Pesquié.

### Sol

Très calcaire, caillouteux et pauvre. Altitude d'environ 350 mètres.

### Cépages

40% Viognier - 20% Grenache Blanc - 20% Roussanne - 20% Clairette

### Vinification

Le Viognier, qui est un cépage précoce, est vendangé le premier. A l'entrée en cuve, macération pelliculaire de 12 h à environ 8°. La Roussanne et plus particulièrement la Clairette sont des cépages plus tardifs. La fermentation dure environ 15 jours en cuve inox. Pas d'élevage bois. Assemblage et élevage en cuve béton et inox. Transformation malolactique bloquée pour soutenir la fraîcheur. Mise en bouteille au domaine.

### Dégustation

*Robe* : Robe limpide aux reflets argentés.

*Nez* : Beau bouquet de fleurs blanches et nez d'agrumes aux notes de citron vert.

*Bouche* : fraîcheur et tension en bouche, arômes d'agrumes (citron et pamplemousse), de fruits exotiques (litchis) et de fruits blancs.

### Accords mets & vins

Idéal en apéritif, Terrasses blanc accompagnera des entrées à base de légumes, des poissons grillés, voire certaines viandes blanches et des fromages légers.

Température de service : 8°C.