

CHÂTEAU PESQUIÉ

TERRASSES ROSE 2015 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

Vignoble en coteaux de graves argilo-calcaires (et quelques parcelles de sables) à une altitude moyenne d'environ 300 mètres.

Cépages

Cinsault (50%) - Grenache (40%) - Syrah (10%).

Vinification

Cette cuvée est un rosé de pressurage direct vinifié en cuve inox, avec une vinification à basse température. Pas d'élevage bois. Transformation malolactique bloquée. Mise en bouteille au Château.

Dégustation

Robe : Rosé très pâle, brillant et limpide.

Nez : Arômes de petits fruits rouges frais et d'agrumes.

Bouche : La bouche développe avec beaucoup de fraîcheur des arômes de groseilles, de framboise et d'agrumes avec quelques notes florales. Très bel équilibre.

Accords mets & vins

A l'apéritif, en accompagnement de poissons, viandes et légumes grillés ou crus, charcuterie, fromages frais, plats épicés. Desserts à base de fruits frais, sorbets.

Servir frais : 8° C (46° F).

Presse

→ Wine Advocate - 89/100 « Château Pesquié sort toujours de superbe rosé, et le millésime 2014 ne fait pas exception à la règle » (millésime 2014)

→ Gault & Millau 2015 : 15/20 (millésime 2013)

→ Wine Advocate - Jeb Dunnuck : 90/100 (millésime 2013)

« Élégant, souple et pure, avec des notes de pêche blanche, de rose et de fraise, le Ventoux Terrasses rosé 2013 est un vin à la texture légère, pure et d'une délicieuse buvabilité. »

→ Médaille d'Or au concours des Vignerons Indépendants 2014 (millésime 2013)