

PESQUIÉ

CHARDONNAY

VIN DE FRANCE 2020



DESCRIPTION

Au début des années 1990, Paul Chaudière avait planté trois hectares de Chardonnay à Pesquié dans le Ventoux, afin de montrer le potentiel de fraîcheur de nos terroirs d'altitude.

Alexandre et Frédéric Chaudière ont depuis perpétué cette tradition en sélectionnant des vignobles légèrement surélevés et sur des climats frais afin de créer un Chardonnay de fraîcheur, léger et minéral.

SOL

Sols argilo-calcaire situé sur des coteaux à une altitude moyenne située entre 200 et 300 mètres.

CEPAGES

100 % Chardonnay

VINIFICATION

Pressurage et débourage à basse température, la fermentation alcoolique se termine à une température moyenne de l'ordre de 16 à 18°C en cuve inox. La fermentation malolactique est bloquée pour maintenir une bonne acidité naturelle. Pas d'élevage en barrique.

DEGUSTATION

Robe : limpide et d'un rubis profond.

Nez : très aromatique de fleurs blanches (notamment d'aubépines) soutenu par une bonne minéralité.

Bouche : bel équilibre et belle fraîcheur avec des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et bonne minéralité.

ACCORDS METS & VINS

En apéritif, sur des poissons grillés, des viandes blanches rôties ou en sauce. Fromages à pâte cuite (Morbier, Comté...), chèvre sec. En dessert avec une tarte ou une salade de fruits exotiques.

Servir frais : 10°C