

CHÂTEAU PESQUIÉ

CUVÉE JULIETTE AOC VENTOUX 2022



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.

Vignoble travaillé selon les principes de la biodynamie depuis 2015.

CEPAGES

70% Clairette, 30% Grenache blanc

VINIFICATION

Vendange la nuit pour profiter des températures fraîches. Fermentation et élevage en œuf béton, 10% de l'assemblage est fermenté et élevé en demi-muid. Fermentation malolactique bloquée. Mise en bouteille au château.

DEGUSTATION

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

Juliette se marie très bien avec les recettes délicates de la mer : tartare de saumon, carpaccio de Saint-Jacques, un thon à la tahitienne. Un accord possible avec des viandes blanches farcies comme la dinde ou chapon. Nous vous conseillons particulièrement le mariage avec du Parmesan.



ILS EN PARLENT...

MILLÉSIME A LA VENTE

ROBERT PARKER **94/100**

GUIDE VERT DE LA RVF **93/100**

MILLÉSIMES PRÉCÉDENTS (MILLESIME 2021)

JAMIE GOODE **93/100**

WINE ADVOCATE **93/100**