

# CHÂTEAU PESQUIÉ

## QUINTESSENCE AOC VENTOUX 2023



### DESCRIPTION

Le Ventoux, grâce à son microclimat de fraîcheur et ses sols calcaires en altitude, est un terroir de grands vins blancs. C'est pour en faire la démonstration que la Famille Chaudière a créé Quintessence blanc. Cette cuvée d'une grande élégance est un vin frais, riche et complexe issu d'une large majorité de Roussanne à laquelle la Clairette vient apporter tension et équilibre.

### SOL

Vignobles de graves argilo-calcaire situés sur un coteau exposé à l'ouest à une altitude de 300 mètres environ. Parcelles travaillées selon les principes de la biodynamie depuis 2015.

### CEPAGES

80 % Roussanne, 20 % Clairette

### VINIFICATION

Pour des raisons de différence de maturités, la Roussanne et la Clairette sont vinifiées séparément. La Roussanne, cépage précoce, fait l'objet d'une macération pelliculaire à froid, suivie d'un pressurage puis d'un débourage. La fermentation et l'élevage se déroulent ensuite en barriques, demi-muids et œuf béton pendant 8 mois.

Même processus de vinification et d'élevage pour la Clairette, plus tardive. La transformation malolactique est bloquée. Mise en bouteille au château.

### DEGUSTATION

Robe : or blanc aux reflets brillants

Nez : complexe où se mêlent fleurs blanches, fruits exotiques et épices (safran).

Bouche : très bel équilibre entre la fraîcheur, la tension du vin et une belle rondeur ; intensité aromatique une certaine salinité et finesse en bouche.

### ACCORDS METS & VINS

Très beau mariage avec un risotto à la truffe et le poisson tel que la sole. Accord idéal aussi avec un Poulet mariné au citron confit ou un chèvre sec à l'huile d'olive.

*Cuvée disponible en grand format (nous consulter)*

## ILS EN PARLENT...

### VINTAGE 2022

JEB DUNNUCK **93/100**

ROBERT PARKER **92/100**

GUIDE RVF 2024 **91/100**