

PESQUIÉ

EDITION 1912m

AOC VENTOUX 2021



DESCRIPTION

Le nom Edition 1912M est un hommage au célèbre Mont Ventoux qui s'élève fièrement au-dessus de nos vignes à 1912 mètres d'altitude. Il est communément appelé le Géant de Provence, étant le point culminant de la région et la première vraie montagne avant les Alpes.

Edition 1912M est un assemblage des cépages blancs typiques du Ventoux présente, avec une belle tension, des arômes de fleurs et de fruits blancs.

SOL

Le vignoble se situe à 300 mètres d'altitude en moyenne, sur les pentes du Mont Ventoux, sur un sol riche en calcaire. Le micro climat du pied du Mont Ventoux est le plus froid de la Vallée du Rhône Sud permettant de grands écarts de températures l'été (une douzaine de degrés), la fraîcheur des nuits venant contraster et reposer des fortes chaleurs de la journée.

CEPAGES

40 % Clairette, 40 % Grenache, 10 % Viognier, 10% Roussanne

VINIFICATION

Les cépages Viognier et Roussanne sont des cépages précoces et vendangés au tout début du mois de septembre. La Clairette et le Grenache sont récoltés plus tard en septembre. Fermentations pendant une quinzaine de jours, en cuves inox afin de préserver la délicatesse des arômes de fruits et un palais frais à la dégustation. Pour les mêmes raisons, les fermentations malolactiques sont stoppées. Le vin est mis en bouteilles au domaine.

DEGUSTATION

Robe : un bel éclat sur des tons de jaune pâle aux reflets argent
Nez : arômes de fleurs et d'agrumes aux notes de citron vert.
Bouche : merveilleuse de tension et de fraîcheur. On y retrouve les arômes d'agrumes un instant ressentis au nez, et plus précisément de citron et de pamplemousse, puis viennent les notes de fruits exotiques, de litchee et de fruits à chair blanche.

ACCORDS METS & VINS

Idéal à l'apéritif, Edition 1912M blanc se mariera très bien avec des plats simples et conviviaux de poissons (accras de morue) ou viande (boulettes d'agneau) ou des fromages légers.
Servir à une température de 8°C.