

PESQUIÉ

EDITION 1912m AOC VENTOUX 2024



DESCRIPTION

Le nom "Édition 1912m" est un hommage au célèbre Mont Ventoux dont le sommet se dresse fièrement à 1912 mètres d'altitude. Ces parcelles d'altitude ont été sélectionnées par Fred & Alex Chaudière.

TERROIR

Terroirs argilo-calcaires (et quelques parcelles de sables)
Altitude entre 300 et 400 mètres
Age moyen des vignes : 15 ans
Culture biologique

CEPAGES

50% Cinsault
40% Grenache
10% Syrah

VINIFICATION

Rosé de pressurage direct, fermenté en cuve inox, avec une vinification à température contrôlée.

ELEVAGE

Court élevage en cuve inox.

DEGUSTATION

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 framboises et d'agrumes avec quelques notes florales. Très bel équilibre.

DESCRIPTION

The name 'Édition 1912m' is a tribute to the famous Mont Ventoux the summit of which proudly stands at 1912 meters. This altitude plots have been carefully selected by Fred & Alex Chaudière.

TERROIR

limestone and clay (and a few sandy plots)
Altitude between 300 and 400 meters.
Age of vines : 15 years
Organic farming

GRAPE VARIETIES

50% Cinsault
40% Grenache
10% Syrah

WINEMAKING

Direct-press rosé, fermented in stainless steel tanks, with controlled temperatures.

AGING

Short aging in stainless steel tanks.

WINE TASTING

Color : Very pale rosé, bright and limpide.
Nose : Flavors of small fresh red berries and citrus fruits.
Mouth : The mouth offers a great balance and freshness with aromas of gooseberries, raspberries and citrus, with floral notes.

FAMILLE CHAUDIÈRE

Château Pesquié 1365B Route de Flassan 84570 Mormoiron - 04 90 61 94 08
contact@chateaupesquie.com



chateaupesquie.com