

# CHÂTEAU PESQUIÉ

## QUINTESSENCE AOC VENTOUX 2022



### DESCRIPTION

Ce rosé gastronomique est le fruit de l'amicale collaboration entre Olivier Poussier (Meilleur Sommelier du Monde 2000), Emmanuel Gagnepain (œnologue) et les frères Chaudière : Alexandre & Frédéric. Ce rosé très atypique, au fort potentiel de garde, accompagnera avec grâce des expériences culinaires originales.

### SOL

Sables rouges et terroirs argilo-calcaires avec cailloutis calcaires, à une altitude moyenne de 300 mètres. Vignoble travaillé selon les principes de la biodynamie depuis 2015.

### CEPAGES

70 % Mourvèdre, 20% Cinsault, 10% Clairette

### VINIFICATION

Chaque cépage est vinifié et élevé séparément avant l'assemblage final. Macération et saignée pour le Cinsault, Pressurage direct pour le mourvèdre et la clairette. Fermentation et élevage d'environ une année en œuf béton et demi-muids (600 L) sur lies totales. Mise en bouteille au château.

### DEGUSTATION

Robe : Une robe d'un rose corail foncé intense et primaire, le vin est lumineux.

Nez : La palette se dévoile sur un fruit bien mûr et juteux loin de toutes notes fermentaires et amyliques

Le vin impose cette dominante fruits rouges à baies et des fines épices comme le poivre timut

Bouche : La bouche se livre sur une belle mâche et consistance. C'est un rosé de repas vineux mais sans excès. Le volume tapisse le cœur de bouche avec une belle harmonie. Le relief est apporté par des amers fins qui étire la bouche. La rétro des saveurs est marquée par ces notes de fruit rouge à noyau.

### ACCORDS METS & VINS

Ce rosé gastronomique légèrement structuré accompagnera des poissons (langouste à l'armoricaine, rougets, gravlax de saumon). Des plats d'inspiration cuisine du monde tels qu'un canard laqué, des gyozas au porc ou encore un tajine d'agneau aux pruneaux ou un curry de légumes. Idéal avec des fromages: tommes de brebis et Saint-Nectaires. Desserts à base de matcha, tartes à la rhubarbe, ou coulant au chocolat.

## REVUE DE PRESSE

**EN MAGNUM** « ce rosé original et réussi »,  
Juin 2023

**MASTER OF WINE 94/100**  
Elisabeth GABAY, Novembre 2023

Température de service : 10-12°C (50-54°F).

**GUIDE VERT 92/100**  
Olivier Poussier

**GUIDE DE LA RVF 2024 – COUP DE COEUR**  
Karine Valentin, Juillet 2023