

CHÂTEAU PESQUIÉ



ASCENSIO AOC VENTOUX 2018



DESCRIPTION

Point d'orgue de la trilogie parcelaires du domaine, Ascensio met en lumière la pureté et l'intensité de nos plus beaux Grenaches. La Famille Chaudière a choisi ce nom pour célébrer la tradition de l'ascension du Mont Ventoux qui remonte à Pétrarque et symboliquement la magie de ses terroirs d'altitude.

Ascensio est produit uniquement sur les très beaux millésimes et en très petite quantité (moins de 3000 bouteilles).

SOL

Argilo-calcaire avec gros éboulis. Vignoble travaillé selon les principes de la biodynamie depuis 2015.

CEPAGES

95% Grenache (rendement proche de 20 hl/ha)
5% Syrah

VINIFICATION

La vendange est ramassée à maturité optimale au début du mois d'Octobre et partiellement égrappées. Une partie de la récolte est ainsi gardée en grappe entière (30%). Cuvaison longue (1 mois), lente extraction et fermentation en cuve béton. Pas de collage, élevage lent en cuve béton (24 mois). Mise en bouteille au Château.

DEGUSTATION

Robe : violet profond

Nez : puissant avec des arômes de fruits noirs, de réglisse et des notes minérales.

Bouche : ample et charnu, intense et concentré, ce vin révèle un grand équilibre et une belle fraîcheur, avec des notes de kirsh, de framboise et poivre noir.

ACCORDS METS & VINS

Servir à 18°C avec des viandes rouges saignantes, des plats en sauces longuement mijotés (daube provençale, bœuf bourguignon) ou des gibiers (lièvre à la Royale).

Cuvée disponible en grand format (nous consulter)

ILS EN PARLENT...

DECANTER WORLD WINE AWARDS

95/100 (MEDAILLE D'OR) 2019

ANTHONY GISMONDI 95/100

August, 2019

«C'est un vin géant»

JEB DUNNUCK 94/100

Août 2019

«C'est une superstar»

WINE ADVOCATE 90+/100

Septembre 2020