

CHÂTEAU PESQUIÉ

QUINTESSENCE AOC VENTOUX 2020



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 amylique

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 légèrement structuré accompagnera des poissons (langouste à l'américaine, rougets, maquereaux, gravelax de saumon) ou des viandes (poulets tandoori, bœuf mariné type larmes du tigre, canard laqué, etc.), des tomes de brebis, Saint-Nectaires, voire des desserts à base de matcha ou des tartes à la rhubarbe.

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

REVUE DE PRESSE

JEB DUNNUCK 90/100

April 2022