

CHÂTEAU PESQUIÉ

TERRASSES

AOC VENTOUX 2021



DESCRIPTION

Les cuvées Terrasses sont, pour chaque couleur, des assemblages des différents sols et cépages présents à l'échelle globale du domaine. Elles reflètent l'équilibre et la gourmandise du terroir auquel le climat frais du Mont apporte identité et cohérence.

Minéral et complexe, le Terrasses rosé présente une robe brillante et un bouquet de fruits rouges et d'agrumes à la dégustation.

SOL

Vignoble en coteaux de graves argilo-calcaires (et quelques parcelles de sables) à une altitude moyenne d'environ 300 mètres.

Vignoble travaillé selon les principes de la biodynamie depuis 2015.

CEPAGES

Cinsault (50%), Grenache (40%), Syrah (10%)

VINIFICATION

Cette cuvée est un rosé de pressurage direct vinifié en cuve inox, avec une vinification à température contrôlée. Pas d'élevage en bois. Transformation malolactique bloquée. Mise en bouteille au château.

DEGUSTATION

Robe : rosé très pâle, brillant et limpide

Nez : arômes de petits fruits rouges frais et d'agrumes

Bouche : elle développe avec beaucoup de fraîcheur des arômes de groseilles, de framboises et d'agrumes avec quelques notes florales. Très bel équilibre.

ACCORDS METS & VINS

A l'apéritif, en accompagnement de poissons, viandes et légumes grillés ou crus, charcuterie, fromages frais, plats asiatiques (poulet sauce aigre-douce). Desserts à base de fruits frais, sorbets.

Température de service : 8°C (46°F).



ILS EN PARLENT... (MILLESIME 2020)

CONCOURS DE L'AOC VENTOUX

MÉDAILLE D'OR

Janvier 2021

JEB DUNNUCK 91/100

WINE ENTHUSIAST **92/100**

Double numéro Août / Septembre 2021

GUIDE HACHETTE **2 ÉTOILES**

(MILLÉSIME 2018) Coup de cœur

FAMILLE CHAUDIÈRE

VIGNERONS D'ALTITUDES

Château Pesquié

1365B Route de Flassan 84570 Mormoiron - 04 90 61 94 08

contact@chateaupesquie.com - www.chateaupesquie.com