

PESQUIÉ

EDITION 1912m

AOC VENTOUX 2021



DESCRIPTION

Le nom Edition 1912M est un hommage au célèbre Mont Ventoux qui s'élève fièrement au-dessus de nos vignes à 1912 mètres d'altitude. Il est communément appelé le Géant de Provence, étant le point culminant de la région et la première vraie montagne avant les Alpes.

Edition 1912M, rosé pâle, exprime avec élégance des notes de petits fruits rouges

SOL

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

CEPAGES

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

VINIFICATION

Rosé de pressurage direct vinifié en cuve inox, 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 : la bouche développe avec beaucoup de fraîcheur des arômes de groseilles, de framboises et d'agrumes avec quelques notes florales. Très bel équilibre.

ACCORDS METS & VINS

Edition 1912M est idéal à l'apéritif, pour accompagner un pique-nique ou des entrées tout en fraîcheur (champignons à la grecque). Cette cuvée peut aussi être servie avec un rôti de porc froid, des légumes cuisinés (tajine de légumes) ou un poisson cru (carpaccio de thon) par exemple.

Température de service : 8°C (46°F).