

PESQUIÉ

EDITION 1912m

AOC VENTOUX 2020



DESCRIPTION

Le nom "Édition 1912m" est un hommage au célèbre Mont Ventoux qui se dresse fièrement à 1912 mètres d'altitude, dernière véritable montagne de la chaîne des Alpes et souvent appelé « Géant de Provence ». 'Edition 1912m' se caractérise par des arômes de fruits rouges frais, des notes d'herbes envoûtantes et une fraîcheur magnifique.

SOL

Le vignoble se situe à une moyenne de 300 mètres d'altitude, sur les coteaux de graves argilo-calcaires du Mont Ventoux. Le microclimat du Ventoux est le plus frais et le plus tardif du sud de la Vallée du Rhône. C'est un climat de contrastes : les nuits sont très fraîches (l'air frais descendant du sommet de la montagne) et les journées très ensoleillées.

CEPAGES

70 % Grenache,
30 % Syrah
Quelques traces de cinsault et de carignan

VINIFICATION

La vendange est foulée et éraflée. Fermentation/macération pendant 15 jours suivie d'une clarification par décantations successives, pas de collage. Pas d'élevage en bois. Mise en bouteille au château.

DEGUSTATION

Robe : rouge rubis scintillante
Nez : le bouquet complexe dévoile des arômes de fruits frais (framboises, cerises), des notes d'herbes aromatiques finement dosées (laurier, thym) et des arômes floraux (violette).
Bouche : d'une structure élégante, il présente beaucoup de fruits rouges, une texture fine et équilibrée et des notes épicées (poivres, garrigues).

ACCORDS METS & VINS

Edition 1912m est une cuvée qui s'associe facilement avec une cuisine simple et quotidienne. L'accord avec un poulet rôti, des brochettes de viande et légumes ou encore de la charcuterie fonctionne. De même qu'un mariage avec une tarte aux légumes ratatouille ou autour de tapas.

Servir à environ 17°C.

ILS EN PARLENT...

WINE ADVOCATE 90/100

Septembre 2020

(MILLÉSIME 2019)

JEB DUNNUCK 91/100

Avril 2022