

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.

Tension et fraîcheur sont les maîtres mots de cette cuvée, née d'un terroir calcaire, qui séduit par ces notes d'agrumes.

SOL

Très calcaire, caillouteux et pauvre. Altitude d'environ 350 mètres. Vignoble travaillé selon les principes de la biodynamie et de l'agriculture biologique.

CEPAGES

25% Viognier - 25% Grenache Blanc
25% Roussanne - 25% Clairette

VINIFICATION

Processus de vinification séparé pour chacun des cépages: pressurage direct, puis fermentation d'environ 15 jours en cuve inox. Pas d'élevage en bois. Assemblage et élevage en cuve béton et inox. Transformation malolactique bloquée pour soutenir la fraîcheur. Mise en bouteille au domaine.

DEGUSTATION

Robe : limpide aux reflets argentés

Nez : beau bouquet de fleurs blanches et nez d'agrumes aux notes de citron vert.

Bouche : fraîcheur et tension en bouche, arômes d'agrumes (citron et pamplemousse), de fruits exotiques (litchis) et de fruits blancs.

ACCORDS METS & VINS

Idéal en apéritif, Terrasses blanc accompagnera des entrées (salades composées), des légumes grillés, des crustacés (coques en persillade) ou encore des raviolis au fromage voire certaines viandes blanches.

Température de service : 8°C.

ILS EN PARLENT...

(MILLÉSIME 2020)

GUIDE TULIPE ROUGE 2 TULIPES

Edition 2022

JEB DUNNUCK 91/100

« voilà un vin bien pensé, pulpeux et juteux à souhait, toujours équilibré. Son style plein d'éclat, sur le fruit en fait le compagnon idéal à l'apéritif puis à table »

FAMILLE CHAUDIÈRE

VIGNERONS D'ALTITUDES

Château Pesquié

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

contact@chateaupesquie.com - www.chateaupesquie.com