

CHÂTEAU PESQUIÉ

TERRASSES

AOC VENTOUX 2022



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. Pour cette cuvée profondément ancrée dans le terroir du Ventoux, Grenache et Syrah expriment ici, avec éclat, gourmandise et souplesse.

SOL

Assemblage des différents terroirs du domaine (graves argilo-calcaires, cailloutis, sables et sols plus riches en oxydes de fer) à une altitude moyenne de 300 mètres. Vignoble travaillé selon les principes de la biodynamie depuis 2015.

CEPAGES

60 % Grenache - 40 % Syrah
(présence éventuelle de Carignan, Cinsault et Mourvèdre)

VINIFICATION

La vendange est foulée et éraflée. Afin d'obtenir une bonne extraction de la couleur et des arômes, la fermentation/macération de ce vin est de 15 jours. La vinification est alors suivie d'un repos prolongé du vin. La clarification est obtenue essentiellement par décantations, successives effectuées en périodes propices, sans collage. Pas d'élevage en bois. Mise en bouteille au château

DEGUSTATION

Robe : limpide et d'un rubis profond.
Nez : intense notes de fruit frais et d'épices assez poivrées.
Bouche : ce vin très équilibré conjugue fraîcheur et rondeur des tannins avec des arômes de fruits rouges, des notes florales et épicées.

ACCORDS METS & VINS

Terrasses est un vin facile à associer. Avec des plats simples et conviviaux comme des pizzas, des grillades, des pâtes bolognaises, des salades campagnardes ou un carpaccio de bœuf. L'accord fonctionne aussi sur des plats un peu plus ambitieux comme des légumes farcis, des terrines, des volailles (pintade, dinde...) ou des abats : foie de veau persillé ou encore rognons à la provençale.

ILS EN PARLENT...

Cuvée disponible en grand format (nous consulter)

WINE ENTHUSIAST 91/100

GUIDE VERT RVF 89/100

JEB DUNNUCK
91/100 • DANS LE TOP 100 DES VINS 2020
Septembre 2020 (MILLÉSIME 2021)