

CHÂTEAU PESQUIÉ

CUVÉE JULIETTE

AOC VENTOUX 2023



DESCRIPTION

Cette cuvée confidentielle (moins de 3000 bouteilles) rend hommage à la première petite fille née dans la famille Chaudière depuis deux générations. C'est une expression de clairette très cristalline.

TERROIR

Terroir calcaire légèrement argileux
Altitude : 300 mètres environ
Age moyen des vignes : 40 ans
Vignoble travaillé en biodynamie

CEPAGES

70% Clairette,
30% Grenache blanc

VINIFICATION

Vendange la nuit pour profiter des températures fraîches. Fermentation en œuf béton et en barriques. Fermentation malo-lactique bloquée.

ELEVAGE

Elevage en œuf béton et en demi-muids (600 L).

DEGUSTATION

Robe : limpide dorée aux reflets argentés.
Nez : fin et éclatant de fleurs blanches (aubépines) et d'écorces d'agrumes.
Bouche : fraîche et riche à la fois, avec des arômes de zeste de citrons et de pamplemousse, d'épices douces, et une finale très saline qui fait saliver.

DESCRIPTION

This exclusive cuvee (less than 3000 bottles produced) is a tribute to the first girl born in the Chaudière family in the past two generations. It is a very pure and mineral expression of clairette.

TERROIR

Limestone soil with a little bit of clay
Altitude of around 300 meters.
Age of vines : 40 years
Biodynamic vineyards

GRAPE VARIETIES

70% Clairette,
30% Grenache blanc

WINEMAKING

Harvested by night to insure the grapes are picked at a cool temperature. Fermentation in concrete egg and barrels. Malolactic fermentation blocked.

AGING

Aging in concrete egg and in demi-muids (600 L).

WINE TASTING

Color: Golden with silver reflections
Nose: Very fine and bright with aromas of white flowers hawthorn and citrus peel.
Mouth: Fresh and rich altogether with flavors of lemon zests and grapefruit, sweet spices and a salty finish that makes your taste buds salivate.

Mis en bouteille au Château / Bottled at the Château.

MILLÉSIME A LA VENTE - CURRENT VINTAGE

JEB DUNNUCK **92/100**

DECANTER **92/100**

GUIDE RVF **93/100**

MILLÉSIMES PRÉCÉDENTS - PREVIOUS VINTAGES

ROBERT PARKER **94/100** (MILLÉSIME 2022)

JEB DUNNUCK **93/100** (MILLÉSIME 2022)

GUIDE VERT RVF **93/100** (MILLÉSIME 2022)

FAMILLE CHAUDIÈRE

Château Pesquié 1365B Route de Flassan 84570 Mormoiron - 04 90 61 94 08
contact@chateaupesquie.com



chateaupesquie.com