

CHÂTEAU PESQUIÉ

QUINTESSENCE AOC VENTOUX 2023



DESCRIPTION

Le Quintessence blanc met en avant la fraîcheur et l'élégance de la Roussanne sur terroirs calcaires. Avec l'aide de l'altitude et du climat frais du Ventoux, cette cuvée combine richesse, minéralité et salinité.

TERROIR

Terroirs calcaires
Altitude : 300 mètres environ
Age moyen des vignes : 35 ans
Vignoble travaillé en biodynamie

CEPAGES

80 % Roussanne
20 % Clairette

VINIFICATION

La Roussanne et la Clairette sont vinifiées séparément car la Clairette est un cépage plus tardif, en cuve béton parallélépipédique, œuf béton et barriques.

ELEVAGE

Elevage sur lies fines en barriques, demi-muids et œuf béton pendant 1 an.

DEGUSTATION

Robe: or blanc aux reflets brillants
Nez: belle complexité mêlant fleurs blanches, fruits exotiques et épices (safran).
Bouche: équilibre entre la fraîcheur, la tension du vin et une belle rondeur, une certaine salinité et finesse en bouche, avec des arômes zestés et floraux.

DESCRIPTION

This wine is essentially a fresh and elegant expression of Roussanne on limestone. With the help of the altitude and cool climate of Mont Ventoux, Quintessence blanc combines concentration, minerality and saltiness.

TERROIR

Limestone soil
Altitude of around 300 meters
Age of vines : 3(years
Biodynamic vineyards

GRAPE VARIETIES

80 % Roussanne
20 % Clairette

WINEMAKING

Due to their different maturing cycle, Roussanne and Clairette are fermented separately in concrete tank, concrete egg and big barrels.

AGING

Aging during one year in a concrete egg and 600L barrel on the lees.

WINE TASTING

Color: Golden white with bright reflects.
Nose: Complex nose with white flowers and exotic fruits and spices (safran)
Mouth: Ample and round. Rich and balanced in the same time, with a good freshness, saltiness, citrus and white flowers aromas.

*Cuvée disponible en grand format / This wine is also available in big size.
Mis en bouteille au Château / Bottled at the Château.*

MILLÉSIME A LA VENTE - CURRENT VINTAGE

GUIDE VERT DE LA RVF 92/100

MILLÉSIMES PRÉCÉDENTS - PREVIOUS VINTAGES

JEB DUNNUCK 93/100 (MILLÉSIME 2022)

ROBERT PARKER 92/100 (MILLÉSIME 2022)

JEB DUNNUCK 95/100 (MILLÉSIME 2021)

FAMILLE CHAUDIÈRE

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



chateaupesquie.com