

CHÂTEAU PESQUIÉ

QUINTESSENCE

AOC VENTOUX 2023



DESCRIPTION

Ce rosé gastronomique est le fruit de l'amicale collaboration entre Olivier Poussier, Emmanuel Gagnepain et les frères Chaudière. C'est un rosé à la personnalité affirmée et au fort potentiel de garde.

TERROIR

Sables rouges (Mourvèdre) et terroirs argilo-calcaires (Cinsault et Clairette)
Altitude : 300 à 350 mètres environ / Age moyen des vignes : 30 ans
Vignoble travaillé en biodynamie

CEPAGES

70 % Mourvèdre
20% Cinsault
10% Clairette

VINIFICATION

Chaque cépage est vinifié séparément en œuf béton (mourvèdre) ou demi-muids (cinsault et clairette).

ELEVAGE

Elevage d'environ une année en œuf béton et demi-muids (600L) sur lies totales.

DEGUSTATION

Robe : Rose corail foncé
Nez : fruit bien mûr et juteux. Dominante de fruits rouges à baies, fines épices (poivre timut) et arômes délicats de fleurs.
Bouche : Le relief est apporté par des amers fins qui étire la bouche. Parfums et saveurs de fruit rouge à noyau et d'épices.

DESCRIPTION

This gastronomic rosé is born from the friendly collaboration between Olivier Poussier, Emmanuel Gagnepain and the Chaudière brothers. This atypical rosé offers a great aging potential.

TERROIR

Red sand (Mourvèdre) and clay and limestones (Cinsault and Clairette)
Altitude between 300 and 350 meters
Age of vines : 30 years
Biodynamic vineyards

GRAPE VARIETIES

70 % Mourvèdre
20% Cinsault
10% Clairette

WINEMAKING

Each variety is fermented separately in concret eggs (mourvèdre) or 600 L barrels (cinsault and clairette)

AGING

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

WINE TASTING

Color : Coral with silvery reflections.
Nose: It unfolds aromas of fresh red berries, fine spices like timut pepper and delicate flower aromas.
Mouth: Very refine bitterness that brings volume and length to the wine. Aromas of peach, cherry and spices.

Mis en bouteille au Château / Bottled at the Château.

MILLÉSIMES PRÉCÉDENTS - PREVIOUS VINTAGES

JAMIE GOODE **93/100** (MILLÉSIME 2022)

GUIDE RVF 2024 **92/100** (MILLÉSIME 2022)

JEB DUNNUCK **90/100** (MILLÉSIME 2022)

ELISABETH GABAY - MW **94/100** (MILLÉSIME 2021)

GUIDE RVF 2024 **92/100** (MILLÉSIME 2021)

FAMILLE CHAUDIÈRE

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



chateaupesquie.com