

CHÂTEAU PESQUIÉ

TERRASSES

AOC VENTOUX 2023



DESCRIPTION

Cuvée typiquement « Ventoux », Terrasses blanc est l'assemblage, tout en fraîcheur, des deux grands cépages du Rhône Nord (Viognier et Roussanne) avec les deux grands cépages du Rhône Sud (Clairette et Grenache).

TERROIR

Sols calcaires
Altitude : 300-350 mètres
Age moyen des vignes : 20 ans
Vignoble travaillé en biodynamie

CEPAGES

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

VINIFICATION

Vinification séparée pour chacun des cépages: pressurage direct, puis fermentation d'environ 15 jours en cuve inox.

ELEVAGE

Court élevage en cuve inox (pas de bois).

DEGUSTATION

Robe : limpide aux reflets argentés
Nez : fleurs blanches et agrumes (notes de citron vert).
Bouche : fraîcheur et tension en bouche, arômes d'agrumes (zest de citron et pamplemousse), de fruits exotiques (litchis) et de fruits blancs (pomme verte)

DESCRIPTION

A typically "Ventoux" cuvée, Terrasses blanc is the very fresh blend of the great two varieties of the Northern Rhone (Viognier and Roussanne) with the great two varieties of the Southern Rhone (Clairette et Grenache).

TERROIR

Limestone soils
Altitude between 300 and 350 meters
Age of vines : 20 years
Biodynamic vineyards

GRAPE VARIETIES

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

WINEMAKING

Each varietal is fermented separately : direct press, followed by fermentation during about 15 days. Blend and ageing in stainless steel vats.

AGING

Short aging in steel tanks (no oak).

WINE TASTING

Color : limpid color with silver reflections.
Nose : white flowers and citrus aromas with lime notes.
Mouth : Beautiful tension and freshness with citrus aromas (lemon zest and grape fruit), exotic fruits (litchees) and white fruits (green apple).

Mis en bouteille au Château / Bottled at the Château.

RAPPORTEZ-MOI
POUR RÉEMPLOI



Recycler c'est bien, Réemployer c'est mieux

Cette bouteille est certifiée lavable et réemployable

Recycling is good, Re-use is better

This bottle is certified washable and re-usable

MILLÉSIMES PRÉCÉDENTS - PREVIOUS VINTAGES

GUIDE VERT RVF 90/100 (MILLÉSIME 2023)

WINE ENTHUSIAST 90/100 (MILLÉSIME 2022)

ROBERT PARJKER 90/100 (MILLÉSIME 2022)

FAMILLE CHAUDIÈRE

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



chateaupesquie.com