

PESQUIÉ

TERRASSES

AOC VENTOUX 2024



DESCRIPTION

le Terrasses rosé est un rosé très pâle, frais et énergique, typique du sud-est de la France. Idéal pour l'apéritif, il accompagnera volontiers votre printemps... et vos plats d'été !

TERROIR

Sols calcaires (grenache et syrah) et sables (cinsault)
Altitude : 300 mètres environ
Age moyen des vignes : 10-30 ans
Vignoble travaillé en biodynamie

CEPAGES

50% Cinsault
40 % Grenache
10% Syrah

VINIFICATION

Rosé de pressurage direct, fermenté en cuve inox, avec une vinification à température contrôlée.

ELEVAGE

Court élevage en cuve inox.

DEGUSTATION

Robe : rosé très pâle, brillant et limpide
Nez : arômes de petits fruits rouges frais et d'agrumes
Bouche beaucoup de fraîcheur, des arômes de groseilles, de framboises et d'agrumes avec quelques notes florales. Très bel équilibre.

DESCRIPTION

Terrasses rosé is a very pale, fresh and energetic rosé, very typical from the South-East of France. Ideal for an aperitif, it will be an excellent companion for Springtime... and your Summer dishes!

TERROIR

Limestone (grenache and syrah) and sand (cinsault)
Altitude of around 300 meters
Age of vines : 10-30 years
Biodynamic vineyards

GRAPE VARIETIES

50% Cinsault
40 % Grenache
10% Syrah

WINEMAKING

Direct-press rosé, fermented in stainless steel tanks, with controlled temperature.

AGING

Short aging in stainless steel tanks.

WINE TASTING

Color : Very pale rosé, bright and limpid.
Nose : Flavors of small fresh red berries and citrus fruits.
Mouth : The mouth offers great balance and great freshness with aromas of gooseberries, raspberries, citrus, and floral notes.

*Cuvée disponible en grand format / This wine is also available in big size.
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

WINE ENTHUSIAST 92/100 (MILLÉSIME 2022)

ROBERT PARJKER 90/100 (MILLÉSIME 2022)

WINE ENTHUSIAST 91/100 (MILLÉSIME 2021)

FAMILLE CHAUDIÈRE

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



chateaupesquie.com