

PESQUIÉ

TERRASSES

AOC VENTOUX 2023



DESCRIPTION

Cette cuvée est un assemblage des différents terroirs du domaine typique du sud de la Vallée du Rhône mais dont la gourmandise et l'éclat témoignent de la fraîcheur du Ventoux.

TERROIR

Argilo-calcaires, sables, terres rouges et marnes
Altitude : parcelles entre 250 et 350 mètres
Age moyen des vignes : 30 ans
Vignoble travaillé en biodynamie

CEPAGES

60% Grenache
40 % Syrah
Traces de cinsault, carignan, mourvèdre, marselan

VINIFICATION

La fermentation/macération de ce vin dure environ 15 jours en cuves inox et en cuves béton.

ELEVAGE

Court élevage en cuve béton, pas de barriques.

DEGUSTATION

Robe : limpide et d'un rubis profond.
Nez : intense notes de fruit rouges frais et d'épices poivrées.
Bouche : ce vin très équilibré conjugue fraîcheur et rondeur des tannins avec des arômes de fruits rouges, des notes florales et épicées.

DESCRIPTION

This cuvee is a blend of the various terroirs of the estate, typical from the South of the Rhône Valley. Its brightness testifies of the the cool climate and freshness of Mont Ventoux.

TERROIR

Limestones, clay, sands terra rosa as well as marls
Altitude : plots between 250 and 350 meters
Average age of the vines : 30 years
Biodynamic vineyards

GRAPE VARIETIES

60% Grenache
40 % Syrah
Traces of cinsault, carignan, mourvèdre, marselan

WINEMAKING

Fermentation and maceration last about 15 days in stainless steel tanks and concrete vats.

AGING

Short aging in concrete tanks, no oak.

WINE TASTING

Color: deep ruby color.
Nose: intense nose with spicy notes (black pepper) and red berries.
Mouth: this very balanced wine offers round tannins and fresh berries aromas, with floral and spicy notes.

*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

JEB DUNNUCK 92/100

MILLÉSIMES PRÉCÉDENTS 2022 - PREVIOUS VINTAGES

JAMES SUCKLING 93/100

ROBERT PARKER 91-93/100

DECANTER (MATT WALLS) 91/100 JEB DUNNUCK 91+/100

FAMILLE CHAUDIÈRE

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



chateaupesquie.com