

PESQUIÉ

CHARDONNAY

VIN DE FRANCE 2023



DESCRIPTION

Au début des années 1990, Paul Chaudière avait planté trois hectares de Chardonnay au pied du Mont Ventoux, afin de montrer le potentiel de fraîcheur de nos terroirs. Fred & Alex Chaudière ont continué cette tradition en sélectionnant quelques parcelles de chardonnay d'altitude.

TERROIR

Sols calcaires
Altitude : Entre 250 et 350 mètres
Culture biologique

CEPAGES

100% Chardonnay

VINIFICATION

Pressurage et débourbage à basse température, vinification traditionnelle en cuve inox.

ELEVAGE

Court élevage en cuve inox.

DEGUSTATION

Robe : limpide avec des reflets argentés.
Nez : fleurs blanches (d'aubépines) et fruit blanc.
Bouche : bel équilibre et belle fraîcheur avec des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et bonne minéralité.

DESCRIPTION

Paul Chaudière had planted in the early 1990's three hectares of Chardonnay at the foot of Mont Ventoux, to prove the potential of freshness of our soils. Fred & Alex Chaudière have taken over this tradition in selecting a few plots of elegant Chardonnay vineyards at high altitude.

TERROIR

Limestone soil
Altitude between 250 and 350 meters
Organic farming

GRAPE VARIETIES

100% Chardonnay

WINEMAKING

After a pressing and must settling at low temperature, traditional winemaking in stainless steel vats.

AGING

Short aging in stainless steel tanks.

WINE TASTING

Color: limpid and bright with silver reflections.
Nose: white flowers (hawthorn) and white fruits.
Mouth: Well balanced, nice freshness. White flowers, citrus fruits and great minerality.

FAMILLE CHAUDIÈRE

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



chateaupesquie.com