

Visiter le domaine

Nous vous accueillons au domaine pour vous faire découvrir notre histoire et nos vins.

En accès libre et gratuit

• Dégustation des vins du domaine -

A la boutique du Château aux horaires d'ouverture.

• Sentier Vigneron -

Parcourez les différentes étapes à travers le vignoble et appréciez ce parcours ludique en autonomie dans les vignes.



Sur réservation : chateaupesquie.com

• Visite des chais et dégustation - (1h30)

• **Pique-nique bucolique dans les jardins du Château -**
Profitez d'un moment convivial autour de produits frais et locaux (panier pour 2 personnes).

• Déjeuner à la truffe -

Le temps d'un déjeuner cuisiné sous vos yeux, (re)découvrez les secrets du diamant noir avec un trufficulteur local.

• Dans les pas du vigneron (4h) -

Venez découvrir l'effervescence des vendanges en participant à ce moment important de l'année.

Actualités

Événements, Soirée Blanche (Juillet), Marché artisanal (Août), Foire aux vins (Décembre)... Consultez le programme de la saison sur notre site et les réseaux sociaux.

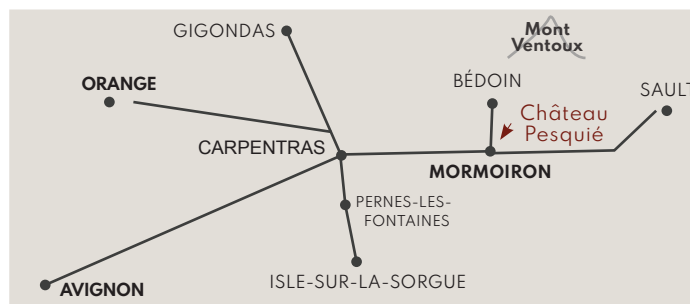
www.chateaupesquie.com

Retrouvez-nous...

Nous sommes ouverts toute l'année du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.
Ouvert le dimanche en haute saison.



Carpentras - 12km
Orange - 34km
Avignon 37 km



FAMILLE CHAUDIÈRE

VIGNERONS D'ALTITUDES

Château Pesquié
1365B Route de Flassan (D184)
84570 MORMOIRON

Pour toute demande d'information,
n'hésitez pas à contacter notre équipe :

+33 (0)4 90 61 94 08

reception@chateaupesquie.com

www.chateaupesquie.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Ne pas jeter sur la voie publique.

FAMILLE CHAUDIÈRE

VIGNERONS D'ALTITUDES



CHÂTEAU PESQUIÉ



AU COEUR DE L'AOC VENTOUX

Novice en vin, professionnel ou amateur éclairé le Château Pesquié vous ouvre ses portes !

Venez découvrir un site magnifique, sa bastide du XVIII ème siècle et sa majestueuse allée de platanes.



Le Château Pesquié est un domaine familial situé au Sud de la Vallée du Rhône, au pied du versant sud du Mont Ventoux. Depuis trois générations, la famille Chaudière, propriétaire du Château, garde le même souci d'exploration et d'expression du terroir de l'AOC Ventoux.



CHATEAU PESQUIÉ

BIENVENUE AU PIED DU GEANT DE PROVENCE



BIO & BIODYNAMIE

En 2007, le domaine opérait sa conversion en agriculture biologique et les vins sont désormais certifiés par Ecocert. Depuis 2015, les frères Chaudière travaillent le vignoble en biodynamie. Dans ce même souci de durabilité, les toitures de la cave sont végétalisées ou recouvertes de panneaux solaires.



ALTITUDE & MICROCLIMAT

Situé au carrefour entre le monde alpin et le monde méditerranéen, le vignoble du Château Pesquié bénéficie d'un microclimat exceptionnel entre 250 et 400 mètres d'altitude. L'influence de la montagne, l'altitude et la fraîcheur des nuits permettent de produire des vins d'un grand équilibre et d'une grande finesse. La protection de cet écosystème et de ses paysages à couper le souffle est une priorité de la famille Chaudière.

