PESQUIÉ

1912M

AOC VENTOUX 2025



DESCRIPTION

Le nom "Édition 1912m" est un hommage au célèbre Mont Ventoux dont le sommet se dresse fièrement à 1912 mètres d'altitude. Ces parcelles d'altitude ont été sélectionnées par Fred & Alex Chaudière.

TERROIR

Calcaires
Altitude entre 300 et 400 mètres
Age moyen des vignes : 20 ans
Culture biologique

CEPAGES

40 % Clairette,
40 % Grenache,
10 % Viognier,
10% Roussanne

VINIFICATION

Les cépages Viognier et Roussanne sont des cépages précoces et vendangés au tout début du mois de septembre. La Clairette et le Grenache sont récoltés plus tard en septembre. Fermentations pendant une quinzaine de jours en cuves inox.

ELEVAGE

Court élevage en cuve inox. Pas d'élevage en barriques.

DEGUSTATION

Robe : un bel éclat sur des tons de jaune pâle aux reflets argent
Nez : arômes de fleurs et d'agrumes aux notes de citron vert.
Bouche : Arômes d'agrumes un instant ressentis au nez, et plus précisément de citron et de pamplemousse, puis viennent les notes de fruits exotiques, de litchi et de fruits à chair blanche.

DESCRIPTION

The name 'Édition 1912m' is a tribute to the famous Mont Ventoux the summit of which proudly stands at 1912 meters. This altitude plots have been carefully selected by Fred & Alex Chaudière.

TERROIR

Limestone
Altitude between 300 and 400 meters.
Age of vines : 20 years
Organic farming

GRAPE VARIETIES

40 % Clairette,
40 % Grenache,
10 % Viognier,
10% Roussanne

WINEMAKING

The Viognier and roussanne, which are early ripening varietals, are harvested first at the beginning of September. The Clairette and Grenache are harvested later in September. Their fermentation last about 15 days and takes place in stainless steel tank.

AGING

Short aging in stainless steel tanks. No oak.

WINE TASTING

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

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