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
Terroirs argilo-calcaires (et quelques parcelles de sables)
Altitude entre 300 et 400 mètres
Age moyen des vignes : 15 ans
Culture biologique

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 : la bouche développe avec beaucoup de fraîcheur des arômes de groseilles, de framboises et d'agrumes avec quelques notes florales. Très bel équilibre.

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 and clay (and a few sandy plots)
Altitude between 300 and 400 meters.
Age of vines : 15 years
Organic farming

GRAPE VARIETIES
50% Cinsault
40% Grenache
10% Syrah

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

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 a great balance and freshness with aromas of gooseberries, raspberries and citrus, with floral notes.

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