PESQUIÉ

1912M

AOC VENTOUX **2024**



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
Graves argilo-calcaires
Altitude : parcelles entre 300 et 400 mètres
Age moyen des vignes : 10 à 40 ans
Culture biologique

CEPAGES
70 % Grenache,
20 % Syrah
10% Cinsault

VINIFICATION
La vendange est foulée et éraflée. Fermentation pendant 15 jours suivie d'une clarification par décantations successives, en cuves inox et béton.

ELEVAGE
Court élevage en cuve inox et en cuves béton. Pas de bois.

DEGUSTATION
Robe : rouge rubis scintillante
Nez : le bouquet complexe dévoile des arômes de fruits frais (framboises, cerises), des notes d'herbes aromatiques finement dosées (laurier, thym) et des arômes floraux (violette).
Bouche : d'une structure élégante, il présente beaucoup de fruits rouges, une texture fine et équilibrée et des notes épicées (poivres, garrigues).

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
Clay and limestone soil
Altitude between 300 and 400 meters
Age of vines : 10 to 40 years
Organic farming

GRAPE VARIETIES
70 % Grenache,
20 % Syrah
10% Cinsault

WINEMAKING
The grapes are crushed and destemmed. The fermentation and maceration last about 15 days and takes place in stainless steel and concrete tanks.

AGING
Short aging in stainless steel and concrete tanks. No oak.

WINE TASTING
Color: bright red ruby
Nose: complex nose with fresh red berries flavors (raspberries, cherries), fine garrigues notes (laurel, thyme) as well as floral aromas (violet).
Mouth: with an elegant and balanced structure, it reveals a lot of red berries and some spicy notes (peppers, provencal herbs) with velvety tanins.

MILLÉSIME A LA VENTE - CURRENT VINTAGE
JEB DUNNUCK **90/100**

MILLÉSIMES PRÉCÉDENTS - PREVIOUS VINTAGES
ROBERT PARKER **(90)/100** (MILLÉSIME 2023)
JEB DUNNUCK **90/100** (MILLÉSIME 2023)
JEB DUNNUCK **91/100** (MILLÉSIME 2022)

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