

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" rouge 2013



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)
Millésime: 2013
Appellation: Ventoux
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Quintessence
Wine Advocate (Parker): 91/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

91+/100 Dunnuck/Parker. Superbe qualité à prix abordable... Généreusement cédé et sorti des caves du domaine en mai 2020, pour les amateurs de vins du sud patinés par le temps.

Description du produit :

En savoir plus sur le Château Pesquié en général.

Commentaires sur ce Château Pesquié "Quintessence" rouge 2013 :

Robert Parker's Wine Advocate Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck mars 2016) : *The estate Syrah-dominated blend is the 2013 Cotes du Ventoux La Quintessence. Incorporating 20% Grenache, completely destemmed and aged 12-15 months in 40% new barrels, its inky purple color is followed by a terrific perfume of liquid blackberries, smoked meats, roasted herbs and crushed rock. Medium to full-bodied, moderately concentrated and beautifully pure, it has a*

tight core of tannin and no shortage of cut or precision on the finish. I'd like a touch more mid-palate density, but the purity of fruit and quality of the tannin is outstanding. Give it a year or so in bottle and enjoy bottles through 2023 or longer. 90+/100. Chateau Pesquie is without a doubt one of the top estate in Ventoux and the wines are under-priced given their quality.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Description: La famille Chaudière élabore "Quintessence" depuis 1990 et a choisi ce nom pour mettre en valeur la notion d'exception et de concentration de cette cuvée. Puissant et complexe mais avec un superbe équilibre et une belle fraîcheur, ce vin est le fruit d'une sélection parcellaire drastique.

Terroir: Sols argilo-calcaires à une altitude de 250 à 350 mètres.

Cépages: 80 % Syrah - 20 % vieux Grenache (vignes de 50 ans et plus). Rendement compris entre 30 et 35 hl/hectare.

Vinification et vieillissement: La vendange est foulée et éraflée. Macérations de trois à quatre semaines, remontage à l'air. Elevage de 12 à 15 mois en barriques : 40% en bois neuf et 60 % en bois de deux ou trois ans. Mise en bouteille au château.

Dégustation : Robe : pourpre sombre. Nez : Fruits noirs (cerise, griotte), garrigue, arômes de torréfaction et d'olive noire. Bouche: structure très ample, richesse et puissance équilibrées par la fraîcheur du terroir du Ventoux, notes de garrigues, de cerise noire avec des tanins soyeux. Concentré, velouté et tonicité.

Accords mets et vin : Terrines, viandes rouges rôties, viandes en sauce, gibiers, steak de thon, daube de joue de boeuf, canard confit, moussaka. Fromages (Brie, Camembert) et éventuellement desserts à base de fruits rouges et/ou de chocolat.

Température : maximale de service 18° C. Carafer dans sa jeunesse.