Château Pesquié Ventoux "Terrasses" rouge 2015

Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)
Millésime: 2015
Appellation: Ventoux
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Terrasses
Wine Advocate (Parker): 92/100
Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

La cuvée fruitée de Pesquié, mais déjà bien charpentée grâce au riche millésime 2015. A déguster jeune (et à table) ou d'ici 5 à 7 ans si vous préférez ! **notée 92/100 Parker.**

Description du produit :

PRESENTATION DU Château Pesquié

Commentaires sur ce

Château Pesquié Ventoux "Terrasses" rouge 2015 :

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, dec 2016): *A smoking good 2015 that readers should snatch up is the 2015 Cotes du Ventoux Cuvee des Terrasses, which is 60% Grenache and 40% Syrah that?s aged in a combination of two- to four-year-old barrels and foudres.*

Medium to full-bodied, polished, silky and with no hard edges, it has classic Southern Rhone notes of Provencal spices, garrigue, licorice and ripe black raspberries. Buy a case and drink bottles over the coming 5-6 years. ***92/100"***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Description : Issu du latin "Terras", "motte de terre", ce mot a pris la signification de "levée de terre" formant un terre-plein maintenu par un mur en pierre. Le relief des Côtes du Ventoux se caractérise en effet par l'alternance de collines et de vallons. Pour mettre en valeur ce terroir exceptionnel, les versants des collines ont été aménagés en "terrasses" en choisissant des orientations abritées et ensoleillées. Encore aujourd'hui, on les retrouve dans la campagne provençale appelées aussi "restanques" ou "rebanqués". Avec ce nom, la famille Chaudière rend hommage au paysage provençal "sculpté" par leurs aïeux.

Terroir : Assemblage des différents terroirs du domaine (graves argilo-calcaires, cailloutis, sables et sols plus riches en oxydes de fer) à une altitude moyenne de 300 mètres.

Cépages : 60 % Grenache - 40 % Syrah (avec des traces de carignan, cinsault et mourvèdre)

Vinification et vieillissement :La vendange est foulée et éraflée. Afin d'obtenir une bonne extraction de la couleur et des arômes, la fermentation/macération de ce vin est de 15 jours. La vinification est alors suivie d'un repos prolongé du vin. La clarification est obtenue essentiellement par décantations successives effectuées en périodes propices. 30 % de cette cuvée est élevée en barriques (âgées de deux à quatre ans) ou en foudre pendant environ six mois. Mise en bouteille au château.

Dégustation : *Robe* : limpide et d'un rubis profond. *Nez* : intense notes de fruit frais et d'épices assez poivrées. *Bouche* : Ce vin très équilibré conjugue fraîcheur et rondeur des tannins avec des arômes de fruits rouges, des notes florales et épicées. Rafraîchissant, souple.

Association mets et vin : Terrasses est un vin facile à associer. Avec des plats simples comme des pizzas, des grillades (pièce de b?uf grillée), des brochettes, de la charcuterie, des tartes au légumes ou des salades composées ou sur des plats un peu plus ambitieux comme des légumes farcis, des terrines, de la paëlla, des volailles (pintade, dinde...) ou des abats (foie, rognons). Servir à environ 17°C.