

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" rouge 2015



Prix du produit :

60,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Millésime: 2015

Appellation: Ventoux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Quintessence

Wine Advocate (Parker): 91-93/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

91-93/100 Parker. Superbe qualité à prix abordable... Dans sa jeunesse, cette cuvée de belle garde, superbe en 2015, mérite une aération en carafe, mais sa dominante syrah lui confère un très joli bouquet dès sa jeunesse !

Description du produit :

PRESENTATION DU CHÂTEAU PESQUIÉ

Commentaires sur ce Château Pesquié "Quintessence" rouge 2015 :

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Dec. 2016) : 91-93/100. *More Syrah-dominated, the 2015 Ventoux la Quintessence (80% Syrah and 20% Grenache) sports a saturated purple color as well as abundant notes of blackberries, blueberries, cracked pepper, violets and smoked herbs. Young, backwards and unevolved, it has plenty of fruit, ripe tannin and outstanding length.*

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.