

# Château Pesquié Ventoux "Terrasses" rouge 2016



Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD  
Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)  
Millésime: 2016  
Appellation: Ventoux  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: "xxx" non certifié  
Cuvée: Terrasses  
Wine Advocate (Parker): 90/100  
Guide Hachette: cité  
Cépage dominant: grenache

## Description brève du produit :

La cuvée "grenache+syrah" de Pesquié, un superbe vin du Rhône - donc avec du corps - resté abordable. 2016 lui apporte ce supplément d'âme si prisé des grands millésimes. A déguster jeune (et à table) ou d'ici 5 ans si vous préférez ! **notée 90/100 Czerwinski/Parker.**

## Description du produit :

### PRESENTATION DU CHATEAU PESQUIE

Commentaires sur ce

## Château Pesquié Ventoux "Terrasses" rouge 2016 :

Guide Hachette des vins 2018 : *une robe profonde, presque noire, aux reflets violets annonce*

*un certain potentiel. Nez franc, animal, sur le cuir et la viande fumée ; bouche souple et fraîche à l'attaque, puis chaleureuse, kirschée, assez tannique. À attendre.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, oct 2017): 90/100. *A bit more "serious" than the Edition 1912M, the 2016 Ventoux Terrasses delivers what longtime admirers have come to expect from the estate: ample fruit, complexity, weight and charm. Peppered raspberries and hints of garrigue drive the wine from start to finish, bolstered by fine, silky tannins and balanced acids. This solid value blend of Grenache and Syrah should drink well for 4-5 years from vintage. Drink date 2017-2021*

### **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 épiciées. Rafraîchissant, souple.

**Association mets et vin** : Terrasses est un vin facile à associer. Avec des plats simples comme des pizzas, des grillades (pièce de boeuf 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.