

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" rouge 2016



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)

Millésime: 2016

Appellation: Ventoux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Quintessence

Bettane + Desseauve: 14/20

Wine Advocate (Parker): 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 2016, mérite une aération en carafe, mais sa dominante syrah lui confère un très joli bouquet dès sa jeunesse !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHÂTEAU PESQUIÉ
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" rouge 2016

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 14/20. Apogée 2020-2024.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, oct. 2018) : 93/100. *A blend of 80% Grenache and 20% Syrah, the 2016 Ventoux Quintessence continues the success of this cuvée, delivering dark layers of cola, dried spices and plummy fruit. It's full-bodied and plush, with a substantial 40% of new barrels, but it's balanced by 30% of the wine being aged in concrete, giving it richness without being overwhelmingly oaky. The bright, fresh finish seems to guarantee at least 5-8 years of longevity. Drink date 2018-2025*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, oct. 2017) : 91-93/100. *The 2016 Ventoux Quintessence is 80% Syrah and 20% Grenache, aged in 40% new barrels. Despite the ample new oak, it doesn't seem overly woody, instead offering up loads of crème de cassis and blueberry fruit. Savory complexity comes in the form of dried herbs and baking spices, plus a dusting of cocoa powder on the long, warming finish. This is a full-bodied and fully ripe wine, but it stays balanced and never comes across as heavy or rustic in the least. Drink date 2018-2026*

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.