

Château Pesquié Ventoux "Ascensio" rouge 2015

Prix du produit :

390,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)

Millésime: 2015

Appellation: Ventoux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

Nouvelle cuvée à base des meilleurs grenaches du domaine, produite à quelques centaines d'exemplaires seulement, inventée pour profiter de l'unique millésime 2015 et proposer une cuvée hors du commun. Un Ventoux de collection (que nous n'avons pas eu la chance de déguster) qui ne sera produit que dans les grands millésimes et en quantités très limitées. 92/100 Czerwinski/Parker (pour l'instant dans sa jeunesse...)

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU PESQUIÉ
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaire sur ce

Château Pesquié Ventoux "Ascensio" rouge 2015 :

Robert Parker's Wine Advocate (Joe **Czerwinski**, oct. 2017) : 92/100. *Partially destemmed and entirely fermented and aged in concrete, the 2015 Ventoux Ascensio is meant to showcase the estate's Grenache (it does include 5% Syrah). The nose of kirsch and raspberry liqueur is indeed striking, as is the volume of the wine in the mouth. Yet it fills that space without excessive weight, moving instead with grace from the front to back of the palate into a long, silky finish tinged with licorice and dried herbs.* Drink date 2017-2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Description : Ascensio met en lumière la pureté des plus beaux grenaches du Château Pesquié. La

famille Chaudière a choisi ce nom pour célébrer la tradition de l'ascension du Mont Ventoux. C'est aussi la métaphore de la belle dynamique vers un niveau supérieur, tant pour le domaine que pour l'AOC Ventoux. Ascensio est produit uniquement sur les millésimes dont la qualité attendue est au rendez-vous, et en petite quantité (moins de 3000 bouteilles).

Terroir : Argile et calcaire, altitude moyenne de 300 mètres.

Cépages : 95% Grenache (rendement moyen de 25 hl/ha) – 5% Syrah

Vinification : La vendange est ramassée à maturité optimale au début du mois d'Octobre, les baies sont rigoureusement triées et partiellement égrappées. Une partie de la récolte est ainsi gardée en grappe entière (20 à 40%). Macération longue et fermentation en cuve ciment. Pas d'élevage en bois. Mise en bouteille au Château.

Notes de dégustation :

- Couleur : Rubis profond
- Nez : Fruits rouges et noirs, épices.
- Bouche : Soyeux et ample, ce vin révèle un grand équilibre entre concentration et fraîcheur, avec des tannins délicats, des notes de kirsh, framboise, poivre noir et réglisse.

Presse :

- Jancis Robinson – 17,5/20 “Grande fraîcheur! Très complexe au nez avec déjà une grande tension. Impressionnant !”
- Jeb Dunnuck – 95+/100 “ Cette beauté profonde est un tour de force venue du Ventoux [...] Profond, généreux et opulent...”