

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" rouge 2017 MAGNUM



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)

Millésime: 2017

Appellation: Ventoux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Quintessence

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

92-94/100 Parker. Superbe qualité à prix abordable... Dans sa jeunesse, cette cuvée de belle garde, 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 Ventoux "Quintessence" rouge 2017 MAGNUM

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, oct. 2018) : 92-94/100. *Looking just as good as the 2016, a prospective blend of the 2017 Ventoux Quintessence had me licking my lips in*

anticipation. It's full-bodied and rich yet crisp on the finish, just loaded with blueberry fruit and hints of dried spices. Drink date 2019-2028

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.