

Château Pesquié Ventoux "Terrasses" rouge 2017



Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)

Millésime: 2017

Appellation: Ventoux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Terrasses

RVF: 14/20

Wine Advocate (Parker): 91-93/100

Guide Hachette: * (très réussi)

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

La cuvée "grenache+syrach" de Pesquié, un superbe vin du Rhône - donc avec du corps - resté abordable. A déguster jeune (et à table) ou d'ici 5 ans si vous préférez ! notée **91-93/100** Czerwinski/Parker.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château Pesquié Ventoux "Terrasses" rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 14/20. *Depuis le millésime 2017 et pour notre plus grand plaisir, les vins proposent des profils différents, grâce à une gestion du millésime plus respectueuse de ce terroir d'altitude frais, et des changements de pratique d'élevage. Les rouges sont davantage sur le fruit en 2017. Les élevages ne sont plus sucrants, mais structurants. Les Terrasses 2017 exprime un joli fruit : il est assez facile à boire.*

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : *Fruit généreux, tanins souples, bouche ronde, belle réussite. Fourchette d'apogée : 2019-2023.*

Guide Hachette des vins 2020 : 1*/3 (Vin très réussi). *Une robe rubis moyennement soutenue, un nez qui s'ouvre progressivement sur la cerise et la réglisse, une bouche franche et souple sur les fruits rouges et les épices, soutenue par des tanins tendres et relevée par une agréable fraîcheur : tout est mesuré et élégant dans ce rouge harmonieux.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, oct 2018): 91-93/100. *Showing more intensity and depth than the delicious 2016, the 2017 Ventoux Terrasses (tasted from tank) is a blend of 54% Grenache, 40% Syrah, 4% Cinsault and 2% Mourvèdre. Crushed stone notes accent dried spices and raspberries on the nose, while the medium to full-bodied palate delivers rich, deep fruit flavors, plenty of concentration and an impressive velvety finish. Drink date 2018-2025*

Lire les commentaires du millésime précédent

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 épicées. 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.