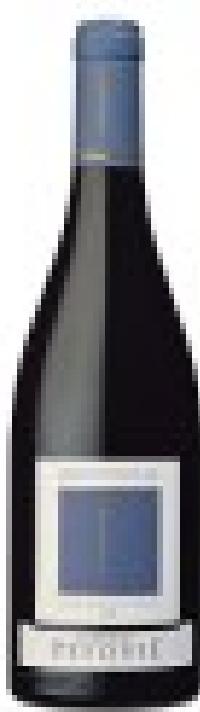


Château Pesquié Ventoux "Quintessence" rouge 2017



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)
Millésime: 2017
Appellation: Ventoux
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Quintessence
RVF: 16/20
Wine Advocate (Parker): 92-94/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

16/20 RVF et 92-94/100 Parker. Superbe qualité à prix abordable... Dans sa jeunesse, cette cuvée de belle garde aux tanins présents, mérite une aération en carafe, mais sa dominante syrah lui confère un très joli bouquet dès sa jeunesse ! Idéal à partir de 2020.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. *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. La grande cuvée Quintessence est sérieuse, avec une trame bâtie pour la garde et une maîtrise du boisé plus aboutie.*

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.