

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" blanc sec 2017



Prix du produit :

91,80 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)
Millésime: 2017
Appellation: Ventoux
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Quintessence
Wine Advocate (Parker): 93/100
Cépage dominant: roussanne

Description brève du produit :

La "Grande Cuvée" du château en blanc. Issue des plus vieilles vignes du domaine, avec un élevage en fûts très soigné, et un "virage minéral" à partir du millésime 2014. **93/100** Czerwinsky/Parker.

Description du produit :

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

commentaires sur ce

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" blanc sec 2017

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinsky, oct. 2018) : 93/100 A blend of 80%

Roussanne and 20% Clairette (with the Roussanne barrel-fermented and aged), the 2017 Ventoux Quintessence Blanc has hit new highs. Delicate notes of pencil shavings accent honeyed pineapple in this medium to full-bodied wine that's round and rich in the mouth yet balanced by bright acids and hints of lemon and lime zest on the long, mouthwatering finish.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Description : Au Château Pesquié, la famille Chaudière a toujours su que le Ventoux, grâce à son microclimat de fraîcheur et ses sols calcaires pauvres en altitude, était un terroir de grands vins blancs. C'est pour en faire la démonstration qu'elle a créé le Quintessence blanc. Cette cuvée d'une grande élégance est vin frais, riche et complexe issu d'une large majorité de Roussanne à laquelle la Clairette vient apporté de l'équilibre, produit en quantité extrêmement limitée.

Sol : Vignobles de graves argilo-calcaire situés sur un coteau exposé à l'ouest à une altitude de 300 mètres environ.

Cépages : 80 % Roussanne - 20 % Clairette.

Vinification : Pour des raisons de différence de maturités, la Roussanne et la Clairette sont, dans un premier temps, vinifiées séparément. La Roussanne, cépage précoce, fait l'objet d'une macération pelliculaire à froid, suivie d'un pressurage puis d'un débourbage. La fermentation se déroule ensuite en barriques avec un élevage assez court (4 à 5 mois). La Clairette, plus tardive, est vinifiée en cuve inox et assemblée à la Roussanne une fois celle-ci sortie de barriques, le tout en cuve béton. La transformation malolactique est bloquée. Mise en bouteille au château.

Dégustation : Robe : Or blanc aux reflets brillants. Nez : Complexé où se mêlent fleurs blanches, fruits exotiques et épices (safran). Bouche : Très bel équilibre entre la fraîcheur, la tension du vin et une belle rondeur ; intensité aromatique avec des parfums de fleur, d'épice et une belle minéralité. Salinité et finesse.

Accords mets & vins : Très beau mariage avec la truffe (risotto), les viandes blanches (poulet à la crème), les poissons (sole), fromages à pâte cuite (Comté, St Nectaire), les chèvres affinés.