

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" rouge 2015 MAGNUM



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)
Millésime: 2015
Appellation: Ventoux
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Quintessence
Wine Advocate (Parker): 91-93/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

93-95/100 Dunnuck/Parker. Superbe qualité à prix abordable... Superbe millésime, sorti des caves du domaine en mai 2020.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce Château Pesquié "Quintessence" rouge 2015 :

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, oct. 2016) : 93-95/100. *Tasted as a final blend, the inky colored 2015 Ventoux la Quintessence is a step up over previous vintages, and I suspect it will be the greatest vintage for this cuvee to date. Not harvested until the 18th of October (which is average to early for this terroir... they finished on October 31st in 2013), it has sensational*

purity and polish, with full-bodied richness, a big mid-palate, ultra-fine tannin and killer notes of creme de cassis, blackberries, licorice and graphite. Count me as a fan and it's another wine that will see its 20th birthday in fine form.

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.