

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" blanc sec 2018



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)

Millésime: 2018

Appellation: Ventoux

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Quintessence

RVF: 90/100

Cépage dominant: roussanne

Description brève du produit :

90/100 RVF. 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" très séducteur depuis millésime 2014.

Description du produit :

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

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" blanc sec 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 90/100. *Nous sommes séduits par les grande cuvées de blancs du domaine en 2018. Avec une années d'évolution, elles gardent la*

fraîcheur légitime d'un vin du Ventoux. Quintessence est la plus étoffée, avec une coeur de bouche plus sphérique mais on finit sur des notes ramenant aux sols calcaires.

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 débourage. 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 : Complexe 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.