

# 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 CUVEES 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 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.