

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" rouge 2018

Prix du produit :

108,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)
Millésime: 2018
Appellation: Ventoux
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Quintessence
RVF: 90/100
Wine Advocate (Parker): 91-93/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

90/100 RVF. 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 !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU PESQUIÉ + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (novembre 2020) : 90/100.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, septembre 2020) : 91-93/100. An assemblage of 80% Syrah and 20% Grenache put together to approximate the final blend, the 2018 Ventoux Quintessence utilized a bit higher proportion of demi-muids than the 2017. The result is that notes of vanilla and baking spices accent the raspberry fruit on the nose, while the full-bodied palate is plush and creamy, finishing long, velvety and simply put, deliciously. Drink date 2020-2027

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.