

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" rouge 2011



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)
Millésime: 2011
Appellation: Ventoux
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Quintessence
Wine Advocate (Parker): 92/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Superbe qualité à prix abordables... une cuvée reconnue dans le monde entier. 92/100 Dunnuck/Parker.

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Château Pesquié** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2013): *Also superb, the 2011 Ventoux "Quintessence" comes from terraced hillside vineyards located in the northern part of the appellation. Made from 80% Syrah and 20% Grenache, and aged for 12 months in 50% new French oak, it sports a perfumed, spice-driven profile with raspberry ganache, red licorice, wild herbs and pepper-like qualities all emerging from the glass. Balanced, fresh and elegant, with*

medium to full-bodied richness, knockout texture and chewy tannin, it should shine for 5-7 years.

Fiche technique du Château:

Description: Paul et Edith Chaudière ont choisi ce nom pour mettre en valeur la notion d'exception, de concentration. Ce choix exige beaucoup de rigueur : Quintessence se doit d'être un vin charnu, ample et épice. Puissant et complexe, élevé en barriques pendant un an, il est le fruit d'une sélection drastique.

Terroir: Sol d'origine argilo-calcaire composé de sable, galets et cailloutis orienté au sud à une altitude de 230 à 260 mètres.

Cépages: 80 % Syrah - 20 % vieux Grenache.

Vinification et vieillissement: Sélection de nos vieilles vignes. La vendange est foulée et éraflée. Elevage de 12 à 15 mois en barriques de chêne français : 50 % en bois neuf et 50 % en bois de 1 à 2 passages. Mise en bouteille au château.

Dégustation: *Robe :* Rouge très sombre aux reflets pourpres. *Nez :* Arômes de petits fruits noirs (cassis, griotte) et épices, arômes de torréfaction. *Bouche :* Attaque souple et fruitée complétée par des arômes d'élevage (réglisse, poivre). Tannins particulièrement ronds en 2011, fraîcheur et puissance à la fois.

Association mets et vin : Terrines, viandes rouges rôties, viandes en sauce, gibiers, steak ou sushi de thon. Fromages (Brie, Camembert) et desserts à base de fruits rouges, chocolat. Température de service 18° C. Le carafer dans sa jeunesse.