

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" blanc sec 2019



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)

Millésime: 2019

Appellation: Ventoux

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Quintessence

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: roussanne

Description brève du produit :

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**

Commentaires sur ce

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" blanc sec 2019

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, septembre 2020) : 91/100. *A blend of 80% Roussanne (fermented and matured in demi-muids) and 20% Clairette (fermented and matured in tank), the 2019 Ventoux Quintessence Blanc comes across as a bit tight, taut and oaky—it appears to need some time to relax and allow the pineapple, pear and white peach notes to come through. It's medium-bodied and silky, with the potential to drink well for up to five years.* Drink date 2021-2025.

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 : 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.