

# Château Pesquié Ventoux "Terrasses" rosé 2020



Prix du produit :

**60,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIÉ)

Millésime: 2020

Appellation: Ventoux

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 8-10 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Terrasses

Cépage dominant: cinsault

**Description brève du produit :**

Nous avons été impressionnés par le rapport qualité/prix de ce rosé **bio**, qui a su rester frais et désaltérant malgré ses racines sudistes. Un super millésime, le premier rosé que nous sélectionnons chez Pesquié. Sa présentation très gaie aura aussi son petit succès !

**Description du produit :**

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

**Château Pesquié Ventoux "Terrasses" rosé 2020**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

---

**Description** : Les cuvées Terrasses sont, pour chaque couleur, des assemblages des différents sols et cépages présents à l'échelle globale du domaine. Elles reflètent l'équilibre et la gourmandise du terroir auquel le climat frais du Mont apporte identité et cohérence.

Minéral et complexe, le Terrasses rosé présente une robe brillante et un bouquet de fruits rouges et d'agrumes à la dégustation.

**Terroir** : Vignoble en coteaux de graves argilo-calcaires (et quelques parcelles de sables) à une altitude moyenne d'environ 300 mètres.

Vignoble travaillé selon les principes de la biodynamie depuis 2015.

**Cépages** : Cinsault (50%), Grenache (40%), Syrah (10%)

**Vinification** : Cette cuvée est un rosé de pressurage direct vinifié en cuve inox, avec une vinification à température contrôlée. Pas d'élevage en bois. Transformation malolactique bloquée. Mise en bouteille au château.

**Dégustation** :

Robe : rosé très pâle, brillant et limpide

Nez : arômes de petits fruits rouges frais et d'agrumes

Bouche : elle développe avec beaucoup de fraîcheur des arômes de groseilles, de framboises et d'agrumes avec quelques notes florales. Très bel équilibre.

**Association mets et vin** : A l'apéritif, en accompagnement de poissons, viandes et légumes grillés ou crus, charcuterie, fromages frais, plats asiatiques (poulet sauce aigre-douce). Desserts à base de fruits frais, sorbets.

Servir à environ 8°C.