

# Château Pesquié Ventoux "Quintessence" rouge 2012



Prix du produit :

156,00 €

## caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD  
Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)  
Millésime: 2012  
Appellation: Ventoux  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: "xxx" non certifié  
Cuvée: Quintessence  
Bettane + Desseauve: 15/20  
Wine Advocate (Parker): 92/100  
Guide Hachette: \* (très réussi)  
Cépage dominant: syrah

## Description brève du produit :

Superbe qualité à prix abordables... une cuvée reconnue dans le monde entier. 92/100 Parker.  
Généreusement cédé et sorti des caves du domaine en mai 2020, pour amateurs de vins rouges évolués.

## Description du produit :

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

## Commentaires sur ce vin en particulier:

**Guide Bettane et Desseauve 2015 :** Cuvée la plus racée du domaine. Vin de style, grande personnalité, beaucoup de noblesse amenée par un merrain de qualité. Un exemple ! Apogée de 2018 à 2025.

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, janv 2015): *Deeper and richer than the Terrasses, the Syrah dominated 2012 Ventoux Quintessence has a fabulous perfume of black raspberry, violets, vanilla bean and licorice. This is followed by a medium to full-bodied red that a forward, sexy, supple texture and no hard edges. More approachable right out of the gate than is normal for this cuvee, it should drink nicely though 2020.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, déc. 2013): 91-93+/100. Tasted out of tank, the 2012 Cotes du Ventoux Quintessence looks just as good. Juicy and fresh, with the approachableness of the vintage, it gives up ample flowers, garrigue, licorice and copious black and blue fruits to go with a medium to full-bodied, beautifully textured and seamless profile. The same blend and élevage as the 2011, it should drink nicely for upward of a decade. As a side note, I was able to taste the first vintage of this cuvée, the 1990, and it was still youthful in color and drinking beautifully, so don't underestimate the ageability of this cuvée.

#### **Fiche technique du Château:**

**Description:** La famille Chaudière élaboré "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, il 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.

#### **Association mets et vin:**

Terrines, viandes rouges rôties, viandes en sauce, gibiers, steak de thon. 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.