

# Château Pesquié Ventoux "Quintessence" blanc sec 2021



**Prix du produit :**

**120,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)

Millésime: 2021

Appellation: Ventoux

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Quintessence

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**

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" blanc sec 2021

**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.