

Château Pesquié "syrah, vignes d'altitude" rouge 2024



Prix du produit :

60,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)

Millésime: 2024

Appellation: Vin de France (Rhône)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 8-10 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Syrah, vignes d'altitude

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Une syrah fraîche aux arômes de mûre, cassis et violette avec des notes poivrées. Nous avons craqué pour sa finesse, surtout à ce prix !

Description du produit :

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

Château Pesquié VdF "syrah" rouge 2024

Fiche technique rédigée par le domaine :

Description : Grâce à la fraîcheur de la montagne et à l'altitude du vignoble, cette syrah juteuse

offre des notes de violettes et de graphite qui rappellent les syrahs septentrionales. Les frères Chaudière vous proposent ici un vin de soif et de copains, de convivialité et de plaisir immédiat !

Terroir :

Sols : calcaires.

Altitude : entre 300 et 400 mètres environ

Age moyen des vignes : 30 ans

Vignoble travaillé en biodynamie

Cépages : 100% Syrah

Vinification et vieillissement : Vinification en cuves béton. Extraction très douce par léger mouillage sur le chapeau. Elevage pendant une année en cuve béton (pas de bois).

Dégustation :

Robe : légère et limpide aux reflets grenats et violines

Nez : très expressif et floral avec des arômes de violettes et de fruits rouges frais.

Bouche : fraîche, légère et juteuse avec un fruit éclatant, des arômes de mûre, cassis et violette et des notes poivrées (poivres rouges et poivres blancs).

Si vous aimez ce vin vous pourriez être intéressé par les vins du Domaine de Pieblanc