

Château Pesquié Ventoux "Terrasses" rouge 2023



CHATEAU
PESQUIÉ

Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)

Millésime: 2023

Appellation: Ventoux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Terrasses

RVF: 89/100

Bettane + Desseauve: 91/100

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

La cuvée "grenache+syrah" de Pesquié est désormais BIO. Un joli vin du Rhône très séduisant, avec juste ce qu'il faut de corps pour agrémenter avec un peu de réglisse les repas entre amis

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Château Pesquié Ventoux "Terrasses" rouge 2023

Robert Parker's Wine Advocate (Yohan Castaing, oct. 2025) : **91/100**. *The 2023 Ventoux Terrasses opens with notes of wild cherry, red plum, garrigue, crushed stone and a hint of black pepper. Medium-bodied and well balanced, it offers a core of red fruit that is precise rather than opulent and is framed by fine, chalky tannins and vibrant acidity. This is a poised, elegant Southern Rhône red—less about muscular power and more about tension and freshness—and it should drink well over the next 5–8 years. DRINK DATE 2025-2033.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Description : Issu du latin "Terras", "motte de terre", ce mot a pris la signification de "levée de terre" formant un terre-plein maintenu par un mur en pierre. Le relief des Côtes du Ventoux se caractérise en effet par l'alternance de collines et de vallons. Pour mettre en valeur ce terroir exceptionnel, les versants des collines ont été aménagés en "terrasses" en choisissant des orientations abritées et ensoleillées. Encore aujourd'hui, on les retrouve dans la campagne provençale appelées aussi "restanques" ou "rebanqués". Avec ce nom, la famille Chaudière rend hommage au paysage provençal "sculpté" par leurs aïeux.

Terroir : Argilo-calcaires, sables, terres rouges et marnes

Altitude : parcelles entre 250 et 350 mètres

Age moyen des vignes : 30 ans

Vignoble travaillé en biodynamie

Cépages : 60 % Grenache - 40 % Syrah (avec des traces de carignan, cinsault et mourvèdre)

Vinification et vieillissement : La fermentation/macération de ce vin dure environ 15 jours en cuves inox et en cuves béton. Court élevage en cuve béton, pas de barriques.

Dégustation :

Robe : limpide et d'un rubis profond.

Nez : intense notes de fruit rouges frais et d'épices poivrées.

Bouche : ce vin très équilibré conjugue fraîcheur et rondeur des tannins avec des arômes de fruits rouges, des notes florales et épicées.

Association mets et vin : Terrasses est un vin facile à associer. Avec des plats simples comme des pizzas, des grillades (pièce de bœuf grillée), des brochettes, de la charcuterie, des tartes au légumes ou des salades composées ou sur des plats un peu plus ambitieux comme des légumes farcis, des terrines, de la paëlla, des volailles (pintade, dinde...) ou des abats (foie, rognons). Servir à environ 17°C.

Si vous aimez Pesquié, vous pourriez être très intéressé par les vins du Domaine de Pieblanc