

# Château Pesquié Ventoux "Quintessence" blanc sec 2024



Prix du produit :

**114,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD  
Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)  
Millésime: 2024  
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 :**

Une des "Grandes Cuvées" 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 une dizaine de millésimes. Une valeur sûre du sud.

**Description du produit :**

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

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" blanc sec 2024

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Description :** Le Quintessence blanc met en avant la fraîcheur et l'élégance de la Roussanne sur terroirs calcaires.

Avec l'aide de l'altitude et du climat frais du Ventoux, cette cuvée combine richesse, minéralité et salinité.

**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 :** La Roussanne et la Clairette sont vinifiées séparément car la Clairette est un cépage plus tardif, en cuve béton parallélépipédique, œuf béton et barriques. Elevage sur lies fines en barriques, demi-muids et œuf béton pendant 1 an.

**Dégustation :**

Robe: or blanc aux reflets brillants

Nez: belle complexité mêlant fleurs blanches, fruits exotiques et épices (safran).

Bouche: équilibre entre la fraîcheur, la tension du vin et une belle rondeur, une certaine salinité et finesse en bouche, avec des arômes zestés et floraux.

**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.

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