

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" rouge 2023



CHATEAU
PESQUIÉ

Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)

Millésime: 2023

Appellation: Ventoux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Quintessence

RVF: 88/100

Bettane + Desseauve: 92/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Superbe qualité à prix abordable... Dans sa jeunesse, cette cuvée de belle garde aux tanins bien présents, mérite une aération en carafe, mais sa dominante bois/syrah lui confère un très joli bouquet dès sa mise en bouteille, pour s'épanouir sur le velouté dans les années qui suivent. Une valeur sûre du Ventoux. A oublier en cave si possible et préférer les 2022 pour une dégustation en 2026, date de sortie des 2023.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" rouge 2023

Robert Parker's Wine Advocate (Yohan Castaing, sept 2025) : **92/100**. *The 2023 Ventoux Quintessence Rouge, a blend of 80% Syrah and 20% Grenache grown on limestone and sandy soils, offers up aromas of cassis, ripe blackberries, violets, crushed rock and a touch of smoked meat. Medium- to full-bodied, it's deep and layered, with a concentrated core of fruit, ripe but structured tannins and a bright spine of acidity that lends freshness and precision. More serious in profile than the estate's Terrasses, this is a taut, mineral-driven red that should reward 6–10 years of cellaring. DRINK DATE 2025-2033.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Description : La famille Chaudière élabore "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, ce vin 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.

Vinification et vieillissement : La vendange est foulée et éraflée. Macérations de trois à quatre semaines et extraction douce en cuves bétons (et marginalement en cuves inox). Elevage de 12 à 15 mois en cuve béton (30% de l'assemblage) et en barriques de 225/228 L (70% de l'assemblage).

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. Concentré, velouté et tonicité.

Accords mets et vin : Terrines, viandes rouges rôties, viandes en sauce, gibiers, steak de thon, daube de joue de boeuf, canard confit, moussaka. 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.

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