

Pesquié "Terrasses" blanc sec 2015



Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Millésime: 2015

Appellation: Vin de France (Corse)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: Terrasses

Description du produit :

*En savoir plus sur le **Château Pesquié** en général.*

Commentaires sur ce **Pesquié "Terrasses" blanc sec 2015** :

Terrasses est composé d'un magistral **70% de Viognier**, ce qui lui vaut une absence totale d'appellation : rares sont ceux qui peuvent oser une telle proportion de viognier (le maximum autorisé est 50% en Ventoux) : c'est grâce à l'**altitude** à laquelle ils sont plantés, sur les plus hauts contreforts cultivables du Mont Ventoux. En résulte une **fraîcheur** introuvable ailleurs sous ces latitudes vaclusiennes, fraîcheur qui se rapproche presque des viogniers des appellation du Rhône Nord. Cette cuvée est bien sûr une **excellente affaire** pour ceux qui ne sont pas intransigeants sur ce qui est inscrit sur l'étiquette : "Vin de France"

Fiche Technique rédigée par le château Pesquié :

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 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". 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 ainsi qu'aux terrasses du jardin du Château Pesquié.

Sol : Très calcaire, caillouteux et pauvre. Altitude d'environ 350 mètres.

Cépages : 70 % Viognier - 15 % Roussanne - 15 % Clairette. Les trois cépages de Terrasses blancs sont évidemment tous dans l'AOC Ventoux mais le Viognier étant « cépage secondaire », tout assemblage à majorité de Viognier ne peut être classé dans l'AOC... Terrasses blanc est donc un Vin de France.

Vinification : Le Viognier, qui est un cépage précoce, est vendangé le premier. A l'entrée en cuve, macération pelliculaire de 12 h à environ 8°. La Roussanne et plus particulièrement la Clairette sont des cépages plus tardifs. La fermentation dure environ 15 jours en cuve inox. Pas d'élevage bois. Assemblage et élevage en cuve béton et inox. Transformation malolactique bloquée pour soutenir la fraîcheur. Mise en bouteille au domaine.

Dégustation : Robe : Robe limpide aux reflets argentés. Nez : Beau bouquet de fleurs blanches et nez d'agrumes aux notes de citron vert. Bouche : fraîcheur et tension en bouche, arômes d'agrumes (citron et pamplemousse), de fruits exotiques (litchees) et de fruits blancs.

Accords mets & vins : Idéal en apéritif, Terrasses blanc accompagnera des entrées à base de légumes, des poissons grillés, voire certaines viandes blanches et des fromages légers.

Température de service : 8°C.

Description brève du produit :

Un superbe blanc du Rhône à majorité viognier. Excellent rapport prix-plaisir.