

# Château Pesquié Ventoux "Terrasses" rouge 2012 (75 cl)



Prix du produit :

**60,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

Millésime: 2012

Appellation: Ventoux

Couleur: rouge

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Terrasses

Wine Advocate (Parker): 92/100

## Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Château Pesquié** en général.

## Commentaires sur ce vin en particulier:

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, déc. 2013): *In the same mold and an awesome value year in and year out, the 2012 Ventoux "Terrasses" is a blend of 70% Grenache (60-year-old vines) and 30% Syrah (30+-year-old vines) that was aged two-thirds in concrete (and some in stainless steel) and one-third in older oak. Made from a blend of different terroirs on the estate (and basically declassified Quintessence) and coming from hillside vineyards lying between 840-930 feet in elevation, it offers up a gorgeously pure, supple and seamless profile with kirsch and berry-styled fruit, licorice and spring flower-like qualities all emerging from the glass. Elegant, forward and delicious, it gains in stature in the glass, is ridiculously textured from such an inexpensive wine, and has sweet tannin emerging on the finish. Buy this thrill ride of a Ventoux by the case and enjoy bottles over the coming 3-5 years.*

## Fiche technique du Château:

**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:** Assemblage des différents terroirs du domaine (graves argilo-calcaires, cailloutis, sables et sols plus riches en oxydes de fer) à une altitude de 250 à 310 mètres.

**Cépages:** 70 % Grenache - 30 % Syrah (avec quelques traces de Carignan et de Cinsault)

**Vinification et vieillissement:** La vendange est foulée et éraflée. Afin d'obtenir une bonne extraction de la couleur et des arômes, la fermentation/macération de ce vin dure 15 jours. La vinification est alors suivie d'un repos prolongé du vin. La clarification est obtenue essentiellement par décantations successives effectuées en périodes propices. 30 % de cette cuvée est élevée en barriques (âgées de deux à quatre ans) ou en foudre pendant environ six mois. Mise en bouteille au château.

**Dégustation:** *Robe* : limpide et d'un rubis profond. *Nez* : intense notes de fruit frais et d'épices assez 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, 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, des volailles (pintade, dinde...) ou des abats (foie, rognons). Servir frais à environ 17°C.

#### **Revue de presse**

Jancis Robinson : 15.5 points "Very jolly, lively and friendly"

Wine Advocate : 92 points « the best vintage of the cuvee to date »

Wine Advocate ? Jeb Dunnuck's Greatest Value Wines of the Year : 92 points: "this cuvee is consistently outstanding"

#### **Description brève du produit :**

La cuvée fruitée de Pesquié, à déguster jeune pour une explosion de fruit. 92/100 Parker.