

Château Pesquié Ventoux "Terrasses" rouge 2013 (75 cl)



Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Millésime: 2013

Appellation: Ventoux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Terrasses

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Guide Hachette: ** (remarquable)

Description du produit :

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

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide Hachette 2015: Coup de coeur, 2*/3: *"Un vin qui sort du lot par son intensité aromatique, par son équilibre et sa longueur"*.

Guide Bettane et Desseauve 2016: *"Un peu plus sérieux (que le blanc 2014, ndlr) et bien dessiné, il est un des beaux vins de l'appellation. Apogée 2016-2022."*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, jan 2015): *The 2013 Ventoux Terrasses offer gorgeous garrigue, white pepper, underbrush and sweet berry fruit to go with a forward, seamless, elegant style on the palate. Year in and year out this cuvee is an incredible value and a no brainer that readers need to buy.*

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 moyenne de 300 mètres.

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

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 est de 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.

Description brève du produit :

La cuvée fruitée de Pesquié, à déguster jeune pour une explosion de fruit. 91/100 Parker, Coup de coeur Guide Hachette 2015, 2*/3.