

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" rouge 2019 MAGNUM



CHATEAU
PESQUIÉ

Prix du produit :

123,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)

Millésime: 2019

Appellation: Ventoux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Quintessence

RVF: 93/100

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château Pesquié Ventoux "Quintessence" rouge 2019 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : 93/100. *Une palette qui se montre bien mûre avec ces notes de fruits noirs et d'épices. Le vin est cossu avec une belle matière et une charpente de qualité. Le jus, concentré, avec des tanins soyeux, est capable de bien vieillir.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, septembre 2020) : 92-94/100. *The 2019 Ventoux Quintessence was presented as a representative sample. A blend of 80% Syrah and 20% Grenache, aged mostly in barrique, it will be blended and bottled this winter. On the nose, it*

delivers fresh blueberry and plum notes, while the palate is marked by crisp acids, but also ripe, creamy tannins and great length and intensity. Drink date 2021-2030

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 (vignes de 50 ans et plus). Rendement compris entre 30 et 35 hl/hectare.

Vinification et vieillissement : La vendange est foulée et éraflée. Macérations de trois à quatre semaines, remontage à l'air. Elevage de 12 à 15 mois en barriques : 40% en bois neuf et 60 % en bois de deux ou trois ans. Mise en bouteille au château.

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.

Description brève du produit :

93/100 RVF. 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. Attention, il est encore trop jeune en janvier 2022, date de notre dernière dégustation. A oublier en cave si possible.