

Château Pesquié Ventoux "Terrasses" rouge 2022



CHATEAU
PESQUIÉ

Prix du produit :

60,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)

Millésime: 2022

Appellation: Ventoux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 8-10 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Terrasses

RVF: 89/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Château Pesquié Ventoux "Terrasses" rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024) : 89/100. Les Ventoux Terrasses ont gagné en dimension et en complexité.

Fiche technique rédigée par le domaine :

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. Rafraîchissant, souple.

Association mets et vin : Terrasses est un vin facile à associer. Avec des plats simples comme des pizzas, des grillades (pièce de boeuf grillée), 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, de la paëlla, des volailles (pintade, dinde...) ou des abats (foie, rognons). Servir à environ 17°C.

Description brève du produit :

La cuvée "grenache+syrah" de Pesquié, un joli vin du Rhône avec juste ce qu'il faut de corps pour agrémenter avec un peu de réglisse les repas d'hiver en restant séduisant. A déguster dès 2024 (et à table si possible après mise en carafe).