

CHÂTEAU PESQUIÉ

CHARDONNAY 2017



Description

Au début des années 1990, Paul Chaudière avait planté trois hectares de Chardonnay à Pesquié dans le Ventoux, afin de montrer le potentiel de fraîcheur de nos terroirs d'altitude. Alexandre et Frédéric Chaudière ont depuis perpétué cette tradition en sélectionnant des vignobles légèrement surélevés et sur des climats frais afin de créer un Chardonnay de fraîcheur, léger et minéral.

Sol

Sols argilo-calcaire situé sur des coteaux à une altitude moyenne située entre 200 et 300 mètres.

Cépages

100% Chardonnay

Vinification

La vendange est foulée, puis mise en cuve inox. Elle est maintenue à basse température pendant les 10 heures de macération pelliculaire. Pressurage et débourbage à basse température, la fermentation alcoolique se termine à une température moyenne de l'ordre de 16 à 18°C. La fermentation malolactique est bloquée pour maintenir une bonne acidité naturelle.

Pas d'élevage en barriques.

Dégustation

Robe : Robe or clair, limpide et brillante.

Nez : Très aromatique de fleurs blanches (notamment d'aubépines) soutenu par une bonne minéralité.

Bouche : Bel équilibre et belle fraîcheur avec des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et bonne minéralité.

Accords mets & vins

En apéritif, sur des poissons grillés, des viandes blanches rôties ou en sauce. Fromages à pâte cuite (Morbier, Comté...), chèvre sec. En dessert avec une tarte ou une salade de fruits exotiques.

Servir frais : 10°C / 50°F

Presse

→Gault Millau 2013 : 14.5/20 "Une définition agréable et fraîche d'un cépage qui n'est pas coutumier de ces altitudes." (Millésime 2012)