

CHÂTEAU PESQUIÉ

TERRASSES 2017



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 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". 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 ainsi qu'aux terrasses du jardin du Château Pesquié.

Sol

Très calcaire, caillouteux et pauvre. Altitude d'environ 350 mètres.

Cépages

70 % Viognier - 15 % Roussanne - 15 % Clairette

Les trois cépages de Terrasses blancs sont évidemment tous dans l'AOC Ventoux mais le Viognier étant « cépage secondaire », tout assemblage à majorité de Viognier ne peut être classé dans l'AOC... Terrasses blanc est donc un Vin de France.

Vinification

Le Viognier, qui est un cépage précoce, est vendangé le premier. A l'entrée en cuve, macération pelliculaire de 12 h à environ 8°. La Roussanne et plus particulièrement la Clairette sont des cépages plus tardifs. La fermentation dure environ 15 jours en cuve inox. Pas d'élevage bois. Assemblage et élevage en cuve béton et inox. Transformation malolactique bloquée pour soutenir la fraîcheur. Mise en bouteille au domaine.

Dégustation

Robe : Robe limpide aux reflets argentés.

Nez : Beau bouquet de fleurs blanches et nez d'agrumes aux notes de citron vert.

Bouche : fraîcheur et tension en bouche, arômes d'agrumes (citron et pamplemousse), de fruits exotiques (litchis) et de fruits blancs.

Accords mets & vins

Idéal en apéritif, Terrasses blanc accompagnera des entrées à base de légumes, des poissons grillés, voire certaines viandes blanches et des fromages légers.

Température de service : 8°C.

Presse (millésime 2016)

→ John Livingstone - Drink Rhone : ***(*)

→ Médaille d'Argent - Concours des Vignerons Indépendants 2017

→ Médaille d'Argent - Concours Général de Paris

Château Pesquié - Famille Chaudière - www.chateapesquie.com

1 365 B Route de Flassan, 84570 Mormoiron, FRANCE - Email : contact@chateapesquie.com - Tél. +33 (0)4 90 61 94 08 - Fax +33 (0)4 90 61 94 13

Sarl Famille Chaudière au capital variable de 8 270 euros - Code APE : 4634Z - Siren 447 578 428

Siret 447 578 428 00016 RCS Avignon - N°TVA : FR89447578428