

CHÂTEAU PESQUIÉ

Prestige 2016 AOC VENTOUX

Description

La mention "Édition 1912m" est un hommage au célèbre Mont Ventoux qui se dresse fièrement à 1912 mètres d'altitude, dernière véritable montagne de la chaîne des Alpes et souvent appelé « Géant de Provence ». Le Prestige se caractérise par des arômes de fruits rouges frais, des notes d'herbes envoûtantes et une fraîcheur magnifique.

Sol & Climat

Le vignoble se situe à une moyenne de 300 mètres d'altitude, sur les coteaux de graves argilo-calcaires du Mont Ventoux.

Le microclimat du Ventoux est le plus frais et le plus tardif du sud de la Vallée du Rhône. C'est un climat de contrastes : les nuits sont très fraîches (l'air frais descendant du sommet de la montagne) et les journées très ensoleillées.

Cépages

70 % grenache, 30 % syrah, quelques traces de cinsault et de carignan.

Vinification

Les raisins sont égrappés et après une légère pression, ils fermentent pendant 15 jours. Après une douce clarification, le vin mûrit dans des cuves en acier inoxydable pour préserver son subtil fruité.

Tasting notes

Robe : Rouge rubis scintillante

Nez : Le bouquet complexe dévoile des arômes de fruits frais (framboises, cerises), des notes d'herbes aromatiques finement dosées (laurier, thym) et des arômes floraux (violette).

Bouche : D'une structure élégante, il présente beaucoup de fruits rouges, une texture fine et équilibrée et des notes épicées (poivres, garrigues).

Accords mets & vins

Prestige 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 à environ 17°C.

