

# CHATEAU PESQUIE

## ASCENSIO

Ventoux - Rouge 2016

**Région :** Rhône

**Appellation :** Ventoux

**Cuvée :** ASCENSIO

**Couleur :** Rouge

**Millésime :** 2016

**Cépages :** Grenache (95%) / Syrah (5%)

**Alcool :** 15,5 %

**Contenance :** 75 cl



### ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges mécaniques.

Egrappage partiel, Utilisation de levures indigènes, Macération pré fermentaire à froid, Cuves en ciment brut. Bouchon traditionnel en liège, Elevage en cuve Ciment.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur noire, profonde, reflets rubis.

**NEZ :** Complexe, riche, arômes de fruits noirs, arômes d'épices.

**BOUCHE :** Profonde, riche, ample, tanins soyeux, rond, corps structuré, forte intensité, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 16° et 18°

**GARDE :** A consommer entre 2015 et 2025



**ACCORDS METS ET VINS :** Filet de bœuf, Gibiers, Spécialités orientales, Desserts au chocolat

Powered by **Plugwine**

