



CHATEAU PESQUIE

Terrasses

Ventoux Rouge 2019

Région :	Rhône
Appellation :	Ventoux
Cuvée :	Terrasses
Couleur :	Rouge
Millésime :	2019
Cépages :	Grenache (80%) / Syrah (20%)
Alcool :	14,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié



ELABORATION

Culture biologique.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pigeage fréquent, Utilisation de levures sélectionnées, Fermentation malolactique.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Elevage en cuve en ciment avec résine époxy, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur cerise, vive, reflets rubis.

NEZ : Franc, fruité, arômes de cerise, arômes de fraise, arômes de fruits rouges, légers arômes d'épices, subtils arômes de bois.

BOUCHE : Croquante, délicate, juteuse, notes de fleurs, notes de cerise, notes de fruits compotés, notes de poivre noir, subtiles notes de bois, tanins fins, tanins ronds, souple, corps léger, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°

GARDE : A consommer entre 2020 et 2023



ACCORDS METS ET VINS : Charcuteries, Viandes rouges grillées, Filet mignon de porc, Cuisine italienne, Desserts aux fruits rouges



DISTINCTIONS

Wine Advocate 2019 : 90/100

Jeb Dunnuck 2019 : 91 / 100

Powered by **Plugwine**

