

Château Pesquié Quintessence Rouge

Proefnotitie: In de geur zijn pakkende aroma's aanwezig van frambozen, zoethout, leer, tabak en zwarte peper met een zeer plezierige hint van eucalyptus. De smaak zit vol met rijp zwart fruit, heeft een verfijnde kruidigheid en is uiterst elegant met een bijzonder lange en krachtige afdrank.

Specificaties:

Producent Château Pesquié
Druivensoorten 80% syrah, 20% grenache
Land van herkomst Frankrijk
Streek / Gebied Côtes du Rhône
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 14%

Smaakprofiel: Vol, kruidig, eucalyptus

Vinificatie: De druiven hebben gerijpt op kiezelhoudende bodems, op bodems van klei en kalksteen. De fermentatie vindt plaats op INOX tanks, waarna het sap 12-15 maanden rijpt op Frans eikenhouten vaten (40% nieuw, 60% tweede en derde jaar oude vaten).

Wijn & spijs: Geroosterd rood vlees, wild, zachte kazen (camembert, brie)

Awards:
93-95/100 pnt – Jeb Dunnick
92-94/100 pnt – Wine Advocate
92/100 pnt – Wine Enthusiast
93/100 pnt – Wine Guide (Olivier Poussier)

Achtergrondinformatie: Het 18e eeuwse Provençaals huis is gelegen aan de voet van de Mont Ventoux. De huidige eigenaren Frédéric Chaudière en zijn broer Alexandre (wijnmaker) runnen samen Château Pesquié. Op ecologische wijze worden 72 hectare aan wijngaarden bewerkt rond de gemeente Mormoiron. Mede dankzij de unieke ligging, de gevarieerde bodem en de juiste druivenrassen worden hier wijnen van topkwaliteit gemaakt. Beide broers worden momenteel gezien als pioniers van de vernieuwing in de streek Ventoux en dit wordt onderstreept door de vele waarderingen in de internationale wijnpers.

De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van oude stokken van gemiddeld meer dan 50 jaar oud. Quintessence staat dan ook voor complexiteit, elegantie en concentratie.

