



## Château Pesquié Quintessence rouge

C ô t e s d u R h ô n e | F R A N K R I J K

*Puro*  
W I J N E N



### WIJNDOMEIN

Château Pesquié



### DRUIVENSOORT

Syrah 80%, Syrah 20%



### WIJNBOUW

Lutte raisonnée



### GASTRONOMIE

Wildstoofpotjes | Rood vlees BBQ  
| Hazenrug pepersaus

### Beschrijving

De familie Chaudière maakt sinds 1990 “Quintessence” en koos deze naam om het uitzonderlijke, geconcentreerde karakter van deze cuvée te benadrukken. Deze krachtige en complexe wijn met een superieur evenwicht en frisheid is het resultaat van een drastische selectie van de percelen.

Terroir : Klei-kalkachtige bodem op 250 tot 350 meter hoogte.

Druivensoorten: 80% Syrah - 20% oude Grenache (wijnstokken van 50 jaar of ouder). Opbrengst tussen 30 en 35 hl/hectare.

Vinificatie en rijping : De druiven worden gekneusd en ontsteeld. Maceratie gedurende drie tot vier weken, overpompen in lucht. Rijping gedurende 12 tot 15 maanden in vaten: 40% nieuwe eik en 60% eik van twee of drie jaar oud. Gebotteld op het château.

Smaaknotities: Kleur: donkerpaars. Neus: Zwart fruit (kers, morellen), garrigue, aroma's van braden en zwarte olijf. Smaak: Zeer volle structuur, rijkdom en kracht in evenwicht gehouden door de frisheid van het terroir van de Ventoux, tonen van garrigue, zwarte kersen met zijdezachte tannines. Geconcentreerd, fluweelzacht en vol

Gastronomische combinaties: Terrines, gebraden rood vlees, vlees in saus, wild, tonijnsteak, stoofpot van runderwang, gekonfijte eend, moussaka. Kazen (Brie, Camembert) en eventueel desserts op basis van rood fruit en/of chocolade.

Temperatuur: best geserveerd op 18°C. Decanteren als hij jong is.

### Domein

Château Pesquié is hét toonaangevende voorbeeld van de Cotes du Ventoux. De getalenteerde keldermeester Alexandre en zijn broer Frédéric, verantwoordelijk voor commercie, zijn de derde generatie die de scepter zwaait op dit fraaie Château. De wijnen worden wereldwijd geroemd om hun boeiende textuur, levendige zuiverheid, fruitige aroma's en fluwelen tannines.

Gedomineerd door het schitterende gerenoveerde 18e eeuwse Provençaalse huis is Pesquié hét voorbeeld van de appellation. De 72 hectare wijngaarden in een straal van max. 5 km rondom het château in Mormoiron zijn geplant in zeer kiezelhoudende bodem die wijnen geven met een grote expressie en structuur. Terrasses komt van het Latijnse woord terras, dat een stuk grond betekend. De Côtes du Ventoux regio wordt gekenmerkt door heuvels en valleien. Om het beste uit de grond te halen moesten druivenverbouwers en landbouwers, terrassen aanleggen op de heuvels voor het beste resultaat. Vandaag de dag, zijn er in het landschap van de Provence nog steeds eeuwenoude olijfbomen te vinden op terrassen die “restanques” of “rébangués” genoemd worden.