LIBERGE VINS

CHASSEURS DE VINS ET D'HISTOIRES

VIN DE FRANCE - CHARDONNAY 2019
PESQUIE

L'HISTOIRE …

L'histoire du Château Pesquié débute en 1970 lorsqu'il est racheté par les grands-parents d'Alexandre et Frédéric Chaudière. Aujourd'hui, ils sont la troisième génération a mené ce domaine phare de l'appellation avec toujours ce même souci d'expression du terroir du Ventoux.
Depuis plus de 16 ans le vignoble a été mené en agriculture raisonnée et depuis 5 ans, sur environ 70% de la surface, est testée une agriculture bio.

LE VIN …

Région : Vallée du Rhône
Appellation : Vin de France
Millésime : 2019
Couleur : Blanc
Cépage(s) : 100% Chardonnay
Degré : 13%
Contenant : 75cl

Anecdotes...
Au début des années 1990, Paul Chaudière avait planté trois hectares de Chardonnay à Pesquié dans le Ventoux, afin de montrer le potentiel de fraîcheur de nos terroirs d'altitude. Alexandre et Frédéric Chaudière ont depuis perpétué cette tradition en sélectionnant des vignobles légèrement surélevés et sur des climats frais afin de créer un Chardonnay de fraîcheur, léger et minéral.
Cette cuvée provient de sols argilos-calcaires situé sur des coteaux à une altitude moyenne située entre 200 et 300 mètres.

LA DÉGUSTATION :
Œil : robe or clair, limpide et brillante
Nez : très aromatique de fleurs blanches (notamment d'aubépines) soutenu par une bonne minéralité
Bouche : bel équilibre et belle fraîcheur avec des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et bonne minéralité

CONSEILS DE DÉGUSTATION :
Température entre 8°C et 10°C.
À consommer dans les deux premières années.
À déguster avec des fromages comme le Morbier, ou des chèvres secs, ou sur un dessert à base de fruits exotiques.

Ce 100% Chardonnay de chez Pesquié est tout en gourmandise et en fraicheur grâce à sa situation.

1841 Rte de Coconville, Ouville-la-bien-tournée, 14170 ST-PIERRE-EN-AUGE – Tél : 02 31 20 53 84 – Fax : 02 31 20 58 84
S.A.R.L. au capital de 30 000€ - R.C.S. Lisieux B – SIRET 421 489 238 00012 – APE 4634 Z – T.V.A.Intracommunautaire : FR 73 421 489 238 -
contact@libergevins.com