LIBERGE VINS

CHASSEURS DE VINS ET D'HISTOIRES

VIN DE FRANCE - LE PARADOU GRENACHE 2016
CHATEAU 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 : 2016
Couleur : Rouge
Cépage(s) : 100% Grenache
Degré : 13,5%
Contenant : 75cl

Anecdotes...
"Paradou" en Provençal se traduit par moulin à eau et fait en fait référence à l'ancien Moulin qui appartient à la Famille Chaudière. C'est en hommage à ces géants majestueux, bâtis sur les berges des cours d'eau depuis les temps Romains, et aujourd'hui pour la plupart endormis, que la famille a créé ces vins de fraîcheur et de plaisir.
Les raisins sont issus de sols argilo-calcaire assez caillouteux, situés à une altitude moyenne entre 200 et 250 mètres. La vendange est foulée et éraflée. Il y a une macération de 10 à 15 jours en cuve béton ou inox. La vinification est suivie d'un repos prolongé du vin et il n'y a pas d'élevage bois pour cette cuvée fraicheur.

LA DÉGUSTATION :
Œil : robe rubis profonde
Nez : les arômes de garrigues, de poivre, et de fruits noirs se mélangent et offrent un nez gourmand
Bouche : douce, profonde, fraiche, avec une belle finale, et une palette aromatique bien présente

CONSEILS DE DÉGUSTATION :
Température entre 16°C et 18°C.
À consommer jusqu'en 2019.
À déguster avec de la charcuterie mais aussi les pizzas.

Récompenses :
Robert Parker - Wine Advocate : 90/100

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