

CHÂTEAU PESQUIÉ PRESTIGE ÉDITION 1912M 2016 VALLÉE DU RHÔNE, FRANCE

MILLÉSIME | 2016 **TAUX DE SUCRE** | 2.4 G/L
APPELLATION | VENTOUX **ASSEMBLAGE** | 70% GRENACHE, 30% SYRAH.
DEGRÉ D'ALCOOL | 14%

DOMAINE

Château Pesquié

ÉLEVAGE

Cette cuvée a été élevée 12 mois en barrique de chêne merrain. 20% en bois neuf et 80% en bois de 1, 2 ou 3 passages. La vendange est foulée et éraflée. Après la fermentation malolactique en bois, le vin est soutiré et mis en barrique. La mise en bouteille est faite au Château.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin arborant une couleur rouge violacé de bonne intensité. Nez assez puissant qui s'ouvre sur des parfums de confiture de framboise, de violette et de poivre. En bouche, il révèle une bouche ample qui se termine dans une finale assez persistante.

ACCORD METS ET VIN

Excellent avec des viandes rôties ou en sauce, carré d'agneau aux lardons et fleurs de thym, gigotin de chevreau au jus d'ail. En dessert sur un gratin de fruits rouges.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16°C à 18°C

POTENTIEL DE GARDE

À boire ou à garder 7 ans suivant le millésime.

PRIX SAQ \$15,55 | **PRIX LICENCIÉ** \$14,74 | **CODE SAQ** 743922 | rouge | 750ml

