

CHÂTEAU PESQUIÉ

TANDEM

AOC VENTOUX 2023



DESCRIPTION

Tandem est un assemblage unique, co-fermentation de Grenaches noirs et de Grenaches blancs qui crée un vin étincelant et très expressif.

TERROIR

Sables (Grenache noir) et argilo-calcaires (Grenache blanc)
Altitude : 300 à 350 mètres environ
Age moyen des vignes : 45 ans
Vignoble travaillé en biodynamie

CEPAGES

70 % Grenache noir
30% Grenache blanc

VINIFICATION

Un travail en co-fermentation des deux cépages en cuve béton, vinification sans soufre, fermentation malolactique.

ELEVAGE

Elevage de 18 mois en cuve béton brut, pas d'élevage en bois.

DEGUSTATION

Robe : rubis clair et limpide avec des reflets violines.
Nez : le nez est très expressif et ouvert, avec des notes de fraise et framboise, une touche florale et d'épices.
Bouche : la bouche est dense et structurée avec une belle acidité, un vin juteux avec des tannins subtils et élégants.

DESCRIPTION

Tandem is a unique blend, cofermentation of Grenaches noirs and Grenaches blancs, crafting a very bright and highly expressive wine.

TERROIR

Sand (Grenache noir) and clay-limestone (Grenache blanc)
Altitude between 300 and 350 meters (1000 to 1150 feet)
Average age of the vines : 45 years
Biodynamic vineyards

GRAPE VARIETIES

70 % Grenache noir
30% Grenache blanc

WINEMAKING

The two grape varieties are co-fermented in a concrete tank, with no added sulphites during vinification and malolactic fermentation.

AGING

Aged for around 18 months in raw concrete vat, no ageing in wood.

WINE TASTING

Color : The colour is bright light ruby with violet reflections.
Nose: The nose is very expressive and open, with notes of strawberry and raspberry, floral touches and spices.
Mouth: Structured and dense on the palate with good acidity, a juicy wine with subtle, elegant tannins.

Mis en bouteille au Château / Bottled at the Château.

FAMILLE CHAUDIÈRE

Château Pesquié 1365B Route de Flassan 84570 Mormoiron - 04 90 61 94 08
contact@chateaupesquie.com



chateaupesquie.com