



2016 Ascensio Ventoux Château Pesquié Magnum

Ascensio laves på højtbeliggende vinmarker med grenache druer, på skråninger op mod Mont Ventoux i op til 400 m over havets overflade



Rødvin



Grenache



Frankrig



Rhone



2016

Chateau Pesquie

Ascensio er lavet på Château Pesquiés bedste Grenachedruer og som navnet antyder, er det en hyldest til traditionen med at bestige (ascension) Mont Ventoux, hele regionens vartegn, men også en metafor for at nå højere op rent kvalitetsmæssigt, hvilket man må sige at familien Chaudière gør med denne vin. Den laves kun i meget store årgange, som 2015 og der laves under 3000 flasker. Vinen består af 95% Grenache og 5 % Syrah. Druerne til denne vin høstes fra højtbeliggende vinmarker (over 300 m over havets overflade), terroiret består af ler og limsten og druerne høstes i starten af oktober og 20-40% af druerne afstilles ikke. Vinen gærer og lagrer i cementtanke og der anvendes slet ikke egetræsfade, hvilket giver den enorme frugt yderligere fokus. Resultatet er en nærmest blæksort vin, med en enorm bouquet af uhyre intens frugt, domineret af røde og sorte bær og friskkværnet sort peber. Smagen er massiv: runde, modne tanniner, en silkeagtig blødhed, strejf af lakrids, enorm fylde og friskhed på én gang. Et monument af en vin

Informationer

Varenummer	47183316
Flaskestørrelse	Magnum 150 cl
Leveres i	Trækasse (OWC) med 1 stk.
Producent	Chateau Pesquie
Region	Rhone
Druesammensætning	95% Grenache og 5% Syrah