



CHÂTEAU PESQUIÉ
Silica rouge
AOC VENTOUX

Cépages

90% Grenache et 10% Cinsault

Accords mets & vins

Servir à 18°C pour accompagner des charcuteries ou des viandes grillées. Ce vin délicat accompagnera des plats fins et légers plutôt que sur la puissance

34,95 €



CHÂTEAU PESQUIÉ
TERRASSES blanc
AOC VENTOUX

Cépages

40% Viognier - 20% Grenache Blanc
20% Roussanne - 20% Clairette

Accords mets & vins

Idéal en apéritif, Terrasses blanc accompagnera des entrées à base de légumes, des poissons grillés, voire certaines viandes blanches et des fromages légers. Température de service : 8°C

10,95 €



CHÂTEAU PESQUIÉ
QUINTESSENCE blanc
AOC VENTOUX

Cépages

80 % Roussanne - 20 % Clairette

Accords mets & vins

Très beau mariage avec la truffe (notamment en risotto) et le poisson tel que la sole.

Accord idéal aussi avec un poulet à la crème ou un fromage type St Neactaire

19,95 €



CHÂTEAU PESQUIÉ
ARTEMIA
AOC VENTOUX

Cépages

75 % Syrah (rendements de 35hl/ha)
25 % Grenache (rendements de 30hl/ha)

Accords mets & vins

Servir à 18°C pour accompagner des terrines, des viandes rouges rôties ou grillées.

Nous vous conseillons tout particulièrement l'alliance avec le canard et la brouillade de truffes.

35,50 €



CHÂTEAU PESQUIÉ
TERRASSES Rosé
AOC VENTOUX

Certifié Agriculture Biologique

Cépages

Cinsault (50%) – Grenache (40%)
Syrah (10%)

Accords mets & vins

A l'apéritif, en accompagnement de poissons, viandes et légumes grillés ou crus, charcuterie, fromages frais, plats épicés.

Desserts à base de fruits frais, sorbets. Température de service : 8°C

10,95 €



CHÂTEAU PESQUIÉ
QUINTESSENCE Rouge
AOC VENTOUX

Cépages

80 % Syrah - 20 % Grenache (vignes de 50 ans et plus).

Rendement compris entre 30 et 35 hl/hectares

Accords mets & vins

Daube de joue de bœuf – Moussaka

– Canard Confit

– Dessert au chocolat

Température maximale de serv. 18°

Carafer dans sa jeunesse sur la puissance

19,95 €



CHÂTEAU PESQUIÉ
ASCENSIO
AOC VENTOUX

Cépages

95% Grenache – 5% Syrah
(rendement proche de 20 hl/ha)

Accords mets & vins

Servir à 18°C avec des viandes rouges saignantes, des plats en sauces longuement mijotés (daube provençale, bœuf bourguignon) ou des gibiers (lièvre à la Royale).

61,95 €



CHÂTEAU PESQUIÉ
TERRASSES Rouge
AOC VENTOUX

Cépages

60 % Grenache - 40 % Syrah
(avec des traces de Carignan, Cinsault et Mourvèdre)

Accords mets & vins

Terrasses est un vin facile à associer. Avec des plats simples comme des pizzas, des grillades, des brochettes, de la charcuterie, des tartes au légumes ou des salades composées ou sur des plats un peu plus ambitieux comme des légumes farcis, des terrines, des volailles

Servir à 17°C

10,95 €



CHÂTEAU PESQUIÉ
Muscat de Beaumes-de-Venise
AOC Vin doux naturel

Cépages

100% Muscat
à petits grains blancs

Accords mets & vins

A déguster en apéritif, avec le traditionnel melon de Cavailon, mais aussi avec un foie gras, des fromages à pâtes persillées, des fraises ou une tarte à l'abricot.

Servir très frais, autour de 7°C

18,50 €

Le Paradou - Viognier

2^{ème} vin de Château Pesquié



8,25 €

Le Paradou - Cinsault

2^{ème} vin de Château Pesquié



8,25 €

Le Paradou - Grenache

2^{ème} vin de Château Pesquié



8,25 €